

Case

23

急速冷凍技術を活用して 洋菓子製造効率を大幅に向上

洋菓子製造で最も時間のかかる冷凍工程の効率化を目指し、最新式急速冷凍装置を導入。検証を繰り返し素材ごとの最適冷凍温度・湿度のデータ化に成功。風味を落とさずに大幅な製造時間短縮を実現した。

急速冷凍を用いて 製造効率を高める

当店の洋菓子は手作りのため製造時間がかかり、繁忙期には供給が追いつかず品不足が発生していました。イベントやデパート出店など外販要請も頂きましたが、手が回らずやむを得ずお断りしてきました。こうした背景から、製造時間の短縮は早急に改善が求められていました。菓子作りは、素材や生地 of 冷凍工程で半日や1日かかることも稀ではありません。冷凍時間を考慮して製造計画を組むのですが、それでも職人の手待ちや非効率が発生していました。そこで、最新急速冷凍機を導入し、マイナス36度という極低温で急速に固めることで、冷凍時間は大幅に短縮できましたが、素材によっては霜が降りてしまい、風味や食感が悪くなってしまうことがわかりました。

素材毎の最適冷凍温度の データ化に成功

こうした問題解決のために、素材ごとに冷凍温度等、条件を変えながら検証を重ね、試行錯誤の末、最適な冷凍温度、湿度、風量を数値

事業テーマ：洋菓子店の商圈拡大を目指したサービス提供プロセス革新

事業者名：ピオン洋菓子店 事業年度：27年度

企業概要



1989年横浜市港北区大倉山に出店。極力食品添加物を使わず、安心・安全で地元素材を活かした美味しい手作り洋菓子を提供している。親子三代に渡り洋菓子店を営み、伝統を継承する一方、アレルギー反応のない洋菓子の開発を他に先駆けて手掛けるなど、革新性と徹底した顧客志向を貫き、デザインや味覚、ヘルスケアにも敏感な顧客層が多い東急東横線沿線において、堅実な支持を獲得している。

会社名	ピオン洋菓子店
代表者名	代表 塩坂 彰敏
設立年	1988年
所在地	〒222-0037 横浜市港北区大倉山 3-2-2
従業員数	5人
TEL	045-544-8708
FAX	045-544-8708
URL	http://www.pion1989.com/

調査員考察

美味しさには定評があるものの、限られた製造スペースの中での手作りのため、製造効率の低さに悩んでいた当社。新設備の導入によって製造工程の問題を改善し、外販など事業拡大に向けた体制が整備された。新たな菓子の開発に取組む時間も確保できるようになり、更なる品質の向上が期待される。



▲複数商品を並行製造可能に



▲副代表の塩坂氏



▲新鮮なケーキを迅速に提供

化することができました。これにより、風味や食感を落とさず冷凍時間を最大1/10まで短縮しました。冷凍庫内の回転も早く職人の手待ちも減り、複数商品を並行製造できるようになりました。結果、製造時間は約半分となり、以前は朝仕込んで翌朝完成していたケーキが、現在は朝仕込めば当日中に売り出せています。旬の果物を使った新鮮なケーキを迅速にご提供できることでお客様の満足度もさらに向上しており、今期の売上は対前年比20パーセントを見込んでいます。ものづくり補助金を活用したことで、製造効率の向上だけでなく、今まで以上に商品の品質向上に取組めるようになりました。

私は若い時にウィンドサーフィンの選手として日本各地を転戦して回った縁もあり、全国から旬の果物を仕入れる機会に恵まれています。製造効率向上で、こうした素材を活かしたお菓子をスピーディかつ丁寧に作りあげ、多くのお客様にご提供できることがとても嬉しいです。今後はイベントなど店舗以外の販売にも積極的に出向いて、一人でも多くのお客様に当店の味をお届けしていきたいと思っています。