



宿カリチーズケーキの定番商品「ベリーチーズ」

株式会社オオサワ

製造・販売業(食品)・サービス業

平成27年度 ものづくり技術 設備投資
H27 小規模型急速冷凍技術の導入により
独創的なチーズケーキ製造技術を開発

導入された最新の急速冷凍機

会社の概要

当社は、菓子職人に憧れながらもフランス料理の道を選んだ大澤社長が、平成10年に富山市内で開店したフランス料理店「プティ・レギューム」が原点である。富山県の食材を積極的に用い、スイーツづくりにも力を注いだ。

しかし、外食産業の先行きに不安をもつようになり、夢であった菓子職人になろうと決意し、平成15年にロールケーキ専門店「ぶちロール」をオープンした。同店はたちまち行列のできる人気店となり、17年に当社を設立した。

その後も新ブランドの開発に取り組み、平成24年には、地元食材を使った、富山初のベーグル専門店」と

ベーグル」、27年には焼き立てチーズケーキ専門店「宿カリチーズケーキ」をオープンし、直営・フランチャイズ両方で、店舗を増やしている。

平成28年8月には富山市根塚の現住所に、本社と工房のほか、「ぶちロール」「宿カリチーズケーキ」の店舗、カフェ「工場カフェ」を併設する新店舗を移転した。

平成29年2月には、高岡市にソフトクリーム専門店「オトナカフェ moca mocaソフトクリーム」をオープンした。同3月は富山県美術館内に「Swallow Cafe」を、同4月には、株式会社能作の新社屋内に「IMONO KITCHEN」を出店するなど成長を続けている。

補助金事業の内容

当社のチーズケーキの特徴のひとつは、水分を多く残したクリーミーなチーズケーキ生地とサクサクしたタルト生地の食感が、口の中で合わさること。この食感を作るために必要な工程が、生地を絞ったタルト生地を焼く前に急速に凍らせることである。

また、凍らせた状態で各店舗へと輸送し、店舗で焼き上げることで、客が「焼きあがった直後」「冷やしてから」と、異なる味わいを楽しめるのもこのチーズケーキの売りだ。

冷凍速度が遅いと、焼いて数時間後にはチーズケーキ生地から旨味を含んだ水分が出てしまい、その水分によってタルト生地のサクサク感が損なわれてしまう。そこで、製造工程には急速冷凍が必須である。

しかし、当社工場の急速冷凍機が1台のみだったため、冷凍機の容量に合わせて、少量ずつ仕込む必要があった。製造可能な数量は頭打ちとなっており、各店舗では夕方に欠品することが増えた。売るのがなくなり、閉店時間前に店を閉めることもあった。

チャンスロスを防ぐため、補助事業として、最新の急速冷凍機を追加設置した。

補助金事業の成果

最新の急速冷凍機では、全方向か



タルト生地の焼型



焼きあがったタルト生地



宿カリチーズケーキの店内

会社データ



設立 平成17年7月1日
代表 大澤 安明
所在地 富山市根塚町1-3-2
TEL/FAX TEL:076-491-5025 FAX:076-491-5025
U R L http://www.ohsawa-grp.com
資本金 500万円
従業員数 66人
取扱製品 ロールケーキ、和菓子、ベーグル、ソフトクリームの製造販売。カフェ、レストランの経営管理

ら-40度の冷気を当てて25分以内に-35度まで超急速冷凍する。こうすることで、氷の結晶を小さく抑え、焼き上げ後の水分の分離を防ぐことができる。

高速冷凍機を2台体制とすることで、1度に仕込む生地の量は1人のスタッフが1度に仕込める最大量となり、製造工数を減らすことができた。

その結果、1日の製造個数は3~4倍となり、閉店時間まで商品の販売が可能となり、売上増加に繋がった。

また、今後のフランチャイズ店舗増にも対応できる生産体制を整えることができた。

今後の展望

和洋菓子・デザート類の流通経路は、量販店から専門店、コンビニエンスストア、通信販売など多様化しており、当社の特徴をはっきりと打ち出す必要がある。

現在、当社では7業態を運営して

いる。以前は東京など都市部への進出を考えたこともあったが、現在は「地元産の食材を活用した地方でのビジネスモデル」としての発展を見込んでいる。「焼き立て・作りたて」は店舗近隣の人々に愛されてこそということで、通信販売も考えていない。その地域の食材を利用することで、「小松菜(緑)」「エゴマ(グレー)」「イチゴ(ピンク)」など、カラーバリエーション豊富な可愛らしい見た目の商品で、付加価値を高めて商圏を拡大していく方針だ。

人手不足は今後も予想されるが、今回の補助事業で行った製造工程の見直しや、自動化によって、スタッフ数が少なくても無理なく生産できる体制を作っていこうと考えている。

今後は、既存ブランドの店舗数拡大とともに、10業態までブランドを増やし、さまざまな商品で地域の食材の魅力を地域の人々に楽しんでもらうことを目指している。