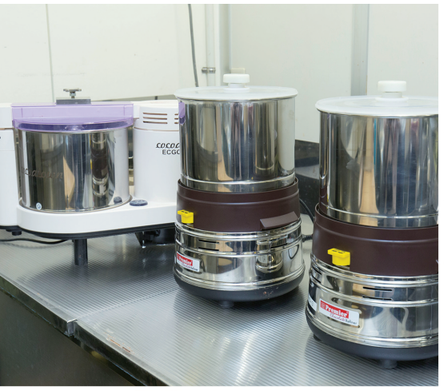
株式会社 森八大名閣

▶対 象 類 型　食料品製造
▶事 業 類 型　一般型
▶主たる目的　独自性・独創性の発揮

福井発。
世界で唯一の高品質チョコレート製造プロジェクト







2 3	1

1／5カ国の産地の個性豊かなカカオ豆ときび砂糖のみで作ったカカオ70%のチョコレート「HAREHIYORI」は店頭のみで販売。 2／新たに導入した石臼。豆を20ミクロン以下まで摩砕し、滑らかな舌触りが生まれる。 3／新たに設置したコンベクションオーブン。カカオ豆を芯から焙煎できる。

豆選びから自社一貫生産で通好みの味わいを生み出す。

森八大名閣は、感動を与える菓子作り、感動を分かち合える人づくりをモットーに専門性の高い和菓子、洋菓子を製造販売している。近年のニーズの多様化に対応するため、独自商品の開発とインターネット販売に取り組んできたが、さらに食に対して感度の高い顧客向けに、高品質かつオリジナリティの高いチョコレートを製造開発している。

通常、市場に出回るチョコレートは大手メーカーがアフリカ諸国から大量にカカオ豆を輸入し、大規模な工場で精密機械を何台も経て生産されている。今回は100kg以下の少量生産（スモールバッチ）での安定した生産を目指し、東南アジア諸国から少量のカカオ豆を購入するところから着手。安定した状態で焙煎や摩砕、テンパリングの操作をコントロールできるよう、コンベクションオーブンと石臼、小型のテンパリングマシンを新たに導入した。その結果、メーカー品のクーベルチュールチョコレートがベースだったこれまでのチョコレート開発のやり方を越え、カカオ本来の個性を引き出しながら、より自由度の高い製品が製造できる環境を整えられた。

今後は市場の動向を鋭敏にキャッチしながら、多彩かつオリジナリティの高い高品質チョコレートの製造開発に取り組んでいく。

注目すべき成果

原料から生み出すノウハウと応用性で独自性を確立。

3つの機械の導入で豆の選定から製造までを一貫して製造販売できる環境が整い、高品質のチョコレートの開発ができるように。感度の高い消費者を満足させるオリジナリティのある商品が出来上がった。

今後の展望

福井メイドの青大豆や梅を使って地域資源の活用を。

福井の人だけでなく、県外から福井へ訪れた観光客向けの土産物として売り出すために、福井の特産品である青大豆や若狭の梅を使用。個性豊かなチョコレート商品を開発し、新たな販売ルートの拡大を狙う。

今後の展望

菓子店ならではの応用力を生かして多彩な商品化。

和菓子、洋菓子両方の生産を手掛ける菓子店ならではの技術力を生かし、チョコレートをベースにドーナツや生チョコなどさまざまな菓子を創出。より親しみやすく、付加価値の高い製品を生み出していく。

ものづくり専門員から一言

ブランド力を強みに、チョコレートで新たな販路を開拓。

同社は創業以来84年に渡り、福井の菓子業界をリードしてきた。嗜好品の高級志向という潮流を読み、これまではカカオ豆流通の関係で難しかったスモールバッチでのチョコレート製造に取り組み、実現化している。今後新たな流通ルートが拓かれていくことに期待したい。

こんな会社です！

菓子店ならではの応用力を生かしたい。

現在、本店のほか三店舗を展開し、和・洋菓子の製造を広く手掛けています。素材を大切に、季節感のある菓子作りに邁進しながら感度の高い消費者のニーズにお応えできるよう、研究開発に力を入れています。これからますます多様化、高級化が進むであろう市場の動向に目を向けながら、オリジナリティの高い商品を開発し、当社ならではの品質と味を追究していきたいと考えています。



代表取締役
森 雅信さん



キューバやベトナムから届いたカカオ豆。
目視で丁寧に豆を選定している。



本社

株式会社 森八大名閣

代表者／代表取締役社長 森 雅信
設立／昭和51年（1976年）7月
資本金／1,200万円
従業員数／30人
事業内容／食品製造業
売上高／3億5,200万円
〒910-0005 福井市大手3-15-9
☎0776-25-0008　FAX.0776-24-0008
URL morihachi.jp/