

伝統和菓子の革新的製造方式の確立

伝統の「でっち羊羹」を一口サイズで脱酸素自動包装し、長期保存



脱酸素自動包装機



有限会社かぎや菓子舗は、1848年（嘉永元年）創業の老舗和菓子店で、「でっち羊羹」「いがまんじゅう」といった郷土性の高い和菓子を主力商品としています。伝統を守りつつも、時代の需要を取り入れてきたことが、現代まで店舗を存続できた要因であると確信しています。滋賀県の郷土菓子として「でっち羊羹」は有名で、地方への贈り物やお土産に選ばれています。しかし、賞味期限7日は、地方への発送には短く、また、現代の趣向は低甘味、低カロリーですが、糖度を下げれば賞味期限がさらに短くなります。

本事業では、設備導入による製造工程の改革により、

- 糖度を50%にまで下げた風味の高い商品
- 保存料を一切使わずに21日の冷蔵保存での菌数を300/g以下
- 内容を従来品の1/3、売値を従来品の60%にした一口サイズ商品

- 新商品にマッチする包装デザインの発案を目標としました。

原料の小豆餡に用いる3種の糖質の配合を工夫しながら、配糖率を調整して、低甘味の羊羹種を開発するとともに、大型冷凍機と、手作業を排した脱酸素自動包装機の導入により、現代の需要に合わせた一口サイズで、低甘味の「でっち羊羹」の賞味期限14日間を実現しました。

ものづくり補助金活用

ここがポイント！



一口でっち羊羹「御店行き」

羊羹種を竹皮に充填し、そのまま蒸しあげて、粗熱を取って素早く、脱酸素剤とともに自動包装し、包装後に冷凍保存して、必要数のみを取り出して解凍する手順にしました。これにより、加熱殺菌後に手を触れる機会がほとんどなくなり、雑菌混入の可能性がほぼゼロになり、賞味期限が大幅に伸びるとともに、労力削減によるコストカットも可能になりました。

また、出荷の状態で冷凍保存します。希望されるお客様には、冷凍のままクール便でお届けできるようになりました。

FUTURE

今後の展望



「でっち羊羹」は、江戸時代の近江田野商人のでっち奉公人が、江戸などの出店（御店）に出向くときに、お土産として持たされたと言われていました。そこから本事業で開発した一口でっち羊羹を「御店行き（おたないき）」（御店に出向く奉公人の意）と名付けました。お土産にご用立ていただければと願っています。

また、本事業で開発した製造方式は、若鮎などの季節商品にも展開可能であり、衛生管理の向上、コスト削減、そして何よりも現代の嗜好に合わせた味、食感、風味の追及を展開しています。

伝統和菓子を時代のニーズに合わせてブラッシュアップ

創業百七十余年、和菓子専門店でこだわっています。伝統に固執するのではなく、時代のニーズを捉えながら、安易に和洋折衷に走ることなく、あくまでも和菓子の味、食感、風味を時代のニーズに合わせて、ブラッシュアップすることに、徹底的にこだわっています。

人の嗜好は、常に変化しています。

ふんわり食感が好まれるのか、もちもち食感が受けるのか、糖度だけではない甘みの質の嗜好も変わります。好まれる香りや風味も…もちろん視覚的な造形やデザインにもこだわり、追及しています。



製造責任者（八代目）
植田 真之介



有限会社 かぎや菓子舗

代表者名／植田 敏夫
資本金／300万円
従業員数／5人
設立年月日／1965年9月（法人化）
事業内容／和菓子製造販売

住所／滋賀県蒲生郡日野町村井1336
連絡先／TEL：0748-52-0048
FAX：0748-52-3048
代表E-mail／kagiyakashiho1848@maia.eonet.ne.jp
URL／https://kagiyakashiho.jp/

会社HP

