

H27

平成27年度補正  
ものづくり・商業・  
サービス新展開  
支援補助金

# 有限会社布野製菓

■事業

一品種の米粉を使用した菓子製造ラインの  
効率化と国内外の販路拡大

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

半袋型蒸練機 NBK-1、包餡機 火星 CN020

## ひと手間惜しまぬ製法と、原材料にこだわり 年間50種以上の和菓子を製造

【経営理念】

「和の心」を大切に、誰からも愛され、親しまれる和菓子造りを心掛ける

古くからお茶を楽しむ文化が根付く出雲地方において、欠かせないのが和菓子。1953(昭和28)年に創業した有限会社布野製菓は、原材料と手間ひま惜しまぬ製法にこだわって、大福餅やどら焼き、栗羊羹など年間50種以上もの和菓子を作り続けている。満州から引き揚げてきた初代が、小麦粉で作った煎餅の製造販売や駄菓子販売などで起業。昭和40年代半ばにはいち早く包餡機を導入し、地元スーパーなどへの卸販売も始め、瞬く間に販路を拡大した。新工場移転後は県外出荷も積極的に始め、現在は沖縄から北海道まで全国各地のスーパーに商品が並ぶほか、海を越えたアメリカの店舗でも親しまれている。

幅広く、根強い人気の鍵は、原材料と製法へのこだわり。小麦粉やもち米、小豆などの原材料は国内産を選び、餡は自社のレシピで製餡所にオーダー。ペストセラー商品の一つでもある「どら焼き」は、通常の倍の手間をかけて両面焼きにすることで、ふんわりとした弾力のある生地仕上。やわらかくした餅を、こし餡で丁寧に包んだ「あんころ餅」は特に関東地方にファンが多く、社内随一の売り上げを誇る。

## 島根県産「きぬむすめ」の米粉100%で しっとりもっちりのかしわ餅を製造

新たに挑んだのが、島根県産「きぬむすめ」の米粉100%で作るかしわ餅。従来から国内産、県内産の米粉は原材料に使っていたが、各種銘柄が混じったものだった。島根県が全国に先駆けて奨励品種として生産・普及に取り組んでいる銘柄米「きぬむすめ」は、白くつややかで味も良いことから、市場でも人気品種の一つ。そこで、地元米の消費拡大と知名度アップに貢献しようと、「きぬむすめ」だけを使った和菓子を県内で初めて作ることにした。

松江市内の製粉会社に協力を得て、米粉を納入。ほかの米粉が混じらないよう、専用の蒸練機やミキサーなどを導入した。仕上がったかしわ餅は、「きぬむすめ」の優れた食味や粘り、つややかさなどの特長をそのまま受け継ぎ、しっとりとして柔らかく、もっちりもちの味わいに。想像以上の美味しさに手ごたえを感じて商品化を進め、島根県から使用許可を受けた、県産「きぬむすめ」統一デザインのパッケージで売り出しを始めた。



きぬむすめかしわ餅

☐ ものづくり技術 ☒ 革新的サービス



1 新たに導入した蒸練機  
2,3 導入した包餡機  
4 人気の栗羊羹と福茶



## 新商品や定番商品の受注も順調 洋菓子とのコラボで若者世代の需要狙う

従来から取引のある県内各地のスーパーに卸したところ、評判は上々。現在のところ、県産「きぬむすめ」を100%使った和菓子は他社になく、一時は、東京・千代田区の「日比谷しほ館」にも商品が並んだほど注目を集めている。好調な売れ行きと評判にも関わらず課題となっているのが、人手不足などで一層の生産量拡大に挑めない点だ。「きぬむすめ」を使ったかしわ餅は、餅に仕上げるまでは3種類の機械を活用して製作できるが、かしわ葉を付けたり、バックに詰めたりする作業はいずれも手作業で手間がかかる。定番商品の受注も順調なため、生産自体は当分、現状を維持しつつ、新たな商品開発を思案中だ。今後は、洋菓子とのコラボなどで若者世代の需要取り込みも狙っている。

### ■Company Data

## 有限会社布野製菓



布野製菓

代表者名：布野聡  
創業年：1953(昭和28)年  
設立年：1975(昭和50)年  
資本金：5,000千円  
従業員数：23名  
主たる業種：和菓子製造業  
本社：〒693-0033 出雲市知井宮町810  
工場：〒693-0033 出雲市知井宮町978-11  
電話：0853-21-0547  
FAX：0853-21-0600