

長谷川製パン有限公司

■事業

地域伝統文化の「飾り菓子」の製造を継承し、
併せて設備投資を行い、総合的な生産性向上を図る

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

半自動最中皮焼成機

70種以上もの豊富な種類のパンを製造 煎餅や最中などの和菓子も人気を誇る

【経営理念】

長谷川製パンの美味しさを届け、地域の食を支える。
お客様を家族と思い、安心・安全な商品を提供する

学校給食用のパンや法事パンなどの製造で、長年地域住民に親しまれている安来市の長谷川製パン有限公司。時代によって変わりゆく嗜好に合わせて新商品も次々と開発、昔ながらの製法で造り上げる食パンやあんぱんから、健康志向の高まりを背景に開発した玄米食パンやバラエティ豊かな総菜パンなど70種以上もの商品を展開する。煎餅や最中などの和菓子製造も初代から手掛け、レンビや配合を少しずつ変えながら現在まで伝統の味を受け継いできた。

2014年には、閉業する米子市内の菓子店の技術と販路を受け継ぐ形で、盆に飾る伝統的な「飾り菓子」の製造もスタート。「山陰で飾り菓子を作っているメーカーは2軒しかありませんでした。地域に残る伝統文化を受け継ぐ手伝いができれば」と専務の長谷川貴彦工場長。引き継いだ型を用い、手作業で焼き始めた。

伝統的な盆の「飾り菓子」製造を継承 半自動最中焼成機導入で生産性確立

しかし閉店した店が菓子専門だったのに対し、長谷川製パンはパン製造の量が多かったため、需要に供給が追いつかなくなる事態に。そこで型に生地を落とすまでを手動で行えば、火加減調整や反転などは自動的に行える半自動最中皮焼成機を15年に導入した。手動で作業している時には半日で約3000枚しかできなかったのに比し、生産量は約1・5倍以上に増量。一方、穴が開いたり、端っこが欠けたりする不良品が大幅に減ったためにロス率は約2割減少、焼きムラなどもなくなり、品質も向上した。「以前は火加減などを随時見ていたにも関わらず失敗品が少なくなかったのですが、機械導入でコストは大幅に減少し、品質もアップしました」と長谷川工場長。



長谷川貴彦工場長(左)と長谷川豊社長



1 導入された半自動最中焼成機を使った製造工程



2



3

銘菓「月山富田城最中」もリニューアル パンと和菓子の両方で売上拡大を目指す

さらに、従来は外注していた最中皮の内製化も可能になったため、観光客らに人気の「月山富田城最中」をリニューアル。皮部分は現在、最適の製造方法を試行錯誤しながら探っているためまだ大量には製造できないが、それでも仕入れと自社製の割合が約半々になった。以前から自社製造していた餡も、松江市内の和菓子職人のアドバイスを受けて原材料や練り方などを見直し、甘さ控えめの上品な風味に仕上がった。飾り菓子の製作を受け継いだことが、新たな事業展開につながっていったのだ。

製造工程の見直しと従業員教育を充実させ、パンは午前、菓子は午後に製作できる体制を整備。盆前の需要時には休みを返上して焼いていた飾り菓子が、機械導入とロスの減少で現在は2倍弱の生産能力を確保できたため、今後は米子周辺に限っていた卸先を松江などへも広げていく考えだ。餡と皮の両方で内製化を図り、品質も向上したことから、銘菓「月山富田城最中」の売り上げも好調。皮の製法を確立し、最終的には100%自社製品での販売を目指している。「土産品として地域を代表するような菓子に成長していくよう努力したい。また、飾り菓子の需要も細かく探り、販路拡大を狙っていきたい」と長谷川工場長。今後もより研究を重ね、既存商品のブラッシュアップや地元食材を活用した新商品開発に乗り出す考えだ。

■Company Data

長谷川製パン有限公司



長谷川製パン 菅原工場

代表者名：長谷川 豊
創業年月：昭和24年4月
設立年月：昭和62年7月
資本金：5,000 千円
従業員数：15人
主たる業種：パン・和菓子製造
本社住所：〒692-0404 安来市広瀬町広瀬124-16
菅原工場：〒692-0621 安来市広瀬町菅原1050-7
電話：0854-32-2547
FAX：0854-32-2548
直営店：〒692-0404 安来市広瀬町広瀬1875-1
「パンキン」
URL：http://www.hasegawabread.com