# 有限会社ほうえい堂

設備投資のみ
【対象類型】製造環境

## 和菓子の香･味を損なわない冷凍・包装システムの導入による国内外の販路拡大

最新の冷凍・包装技術を駆使し、地域の素材の良さを活かして作り上げた和菓子の香、味、食感、色、栄養素、衛生状態を作りたてのまま保存することで、大都市圏及び海外市場への販路拡大を図る。




- 代表取締役：金重 嘉宏
- 設立：昭和50年3月1日
- 〒744－0028　山口県下松市藤光町2丁目13－16
- TEL：0833－43－5988　FAX：0833－43－1707
- URL：http://www.houeidou.com/
- E-mail：info@houeidou.com
- 資本金額：300万円　　従業員数：7人
- 業種：食料品製造業

**会社概要**

当社は昭和50年創業の和菓子製造業者で、外郎や大福・ゼリー等を中心に地産地消を目指し、安心・素朴なふるさと山口の味を全国に発信しようと、ものづくりに取り組んでいる。特に最近では、添加物を使用せずに低糖度でありながら日持ちと品質を保った外郎の開発や周南の自然薯、萩の夏ミカン、岩国のがんね栗、豊田の梨といった地域の素材を活かした大福の開発を行っている。

### 本事業への取組みの経緯

食品分野においては、消費者ニーズの高度化への対応や食品品質の維持管理、さらに海外に向けて品質の均一化や高品質化のための技術の開発が求められている。

当社の代表的な商品である「わさびまんじゅう」のような冷凍食品の賞味期限は、国内向けに製造後3ケ月として販売している。しかし、当社商品の販売委託先からは、海外販売向け商品については賞味期限6ケ月を要求されたため、製造プロセスの中で冷凍・包装工程を刷新する必要性が生じ、本事業の取り組みに至った。

### 本事業実施の内容



今回導入したピロー自動包装機

当社は、冷凍・包装工程において緩慢冷凍と非密封型包装を採用していたが、この方法では保存期間をより長期化するのには限界があり、また、冷凍焼けの課題があった。

そこで、より安定した品質で長期保存を可能とするために、以下の最新の技術を持つ冷凍庫と包装機を導入実施した。

#### 1.急速冷凍機（業務用フリーザー）

一般に、食品中の水分は-1℃から凍り始め、-5℃程度でほぼ凍結する。この温度帯を通過する時間が長い現状の緩慢冷凍では、完全に凍るまでに時間がかかるため、食品の組織を大きく損なわせ、香・味や栄養素を劣化させてしまっていた。これに対し-1℃～-5℃の温度帯を30分以内の短時間で通過し、急速冷凍が可能な急速冷凍機を導入した。

#### 2.ピロー自動包装機

当社が採用していた非密封型包装（角折包装）では、食品と空気の遮断が完全には出来なかった。そのため長期保存すると風味などが外へ抜けたり、冷凍保管時に冷凍焼けが起こり食感の変質などが起きやすくなっていた。その改善策としてピロー自動包装機（密封包装機）を導入した。

### 事業取組の成果

従来の冷凍庫では、緩慢冷凍となるため冷凍焼けの原因となっていた。今回、急速冷凍機を導入することにより食品組織の損なわれ方が少なくなることで、冷凍焼けによる品質劣化の防止が図れた。

次に、ピロー包装機の導入により食品と空気を完全に遮断できるようになったため、長期保存をした際に風味が外に抜ける現象等の防止に繋がった。これらの設備導入により商品の水分含有量や食感の柔らかさを維持したままの保存が可能となった。

また、従来は大福のように柔らかい餅生地を包装する際、商品が変形したり、生地が包装フィルムに固着し上手く包装ができなかったため、包装前に商品を一度冷凍し固形化した上で包装を行っていた。本事業で導入したピロー包装機は商品の形状や長さに左右されにくいため、包装前の冷凍の工程を省くことが可能となった。



雪どけ大福（わさび）

### 今後の展望


代表取締役：金重 嘉宏

今回の設備導入により、冷凍・包装技術が向上し長距離輸送に耐えられるようになったことで、大都市圏や海外のお客様に作りたての和菓子の味・香を届けられるようになった。

当社の冷凍和菓子の主要商品でシリーズ化している「雪どけ大福」等を、地元のお客様はもとより通信販売を活用し、全国に展開していきたいと考えている。

また、近年日本の菓子（せんべい等の米菓を除く）輸出額は、増加傾向にあり海外の消費者の日本の菓子に対する需要の高まりが伺える。当社単独での海外での販路開拓は難しいため、有機・無添加食品販売で実績のある通信販売会社と連携し海外市場での販路開拓を目指す。