

01

Saga Monodukuri ★飲食料品小売業

実施年度:平成27年度補正

ものづくり技術

小規模型

設備投資のみ

大串製菓店

代表者 大串 久昭

住 所 佐賀県神埼市神埼町本堀2569-3

連絡先 TEL 0952-52-2888

URL https://hishibouro-saga.com/

資本金 0円

設立年月 大正8年9月

従業員 2人

機能性の高い神埼特産の焼き菓子「ひしぼうろ」
量産体制の構築

当店は2019年に創業100年を迎えた伝統ある製菓店です。昔ながらの製法を守り、添加剤を極力使用しない安全・安心でおいしい和菓子を提供しております。平成24年11月に、神埼市・西九州大学との産学官連携により、神埼市の地域資源である「ひし」の皮を使った「ひしぼうろ」を開発し、現在も地元神埼市の特産品として一定の認知度を有し人気商品のひとつです。ポリフェノールを多く含むひしの皮を練り込んだひしぼうろは、味はもちろん、栄養面でも注目されていますが、生産性の向上が課題となっていました。そこで当店はものづくり補助金を活用して遠・近赤外線的应用技術で「石窯焼き」を再現する輻射窯を導入し、素材の風味や色つやの良いひしぼうろの量産体制を構築しました。

代表
おおぐし ひさあき
大串 久昭

Q1 御社について教えてください。

A 1919年(大正8年)創業し、2019年に100周年を迎えました。地域に愛される「小さな町の和菓子屋」としてお客様のニーズにお応えしています。

本事業への取り組みの経緯

ひしぼうろの県内外への販路が広がっていく中、当時の製造体制では品質・リードタイム・生産性の面で市場ニーズに応えることができていないと判断しました。使用していたオーブンでは火の対流にばらつきがあり、手前側を中心に焼きムラが発生することが多く、約1割のロスとなっていました。焼きムラなく安定して均一に焼き上がる製造体制の構築と技術習得が課題でした。また、1回あたり1プレート20枚ずつの計40枚しか焼くことができず、焼きあがるまでの時間は7分かかると、焼きあがった後もオーブンの高温のため作業者が熱を避けながらプレートの取り出しを行うなど非効率でした。生産性能の高いオーブンを導入して作業効率アップを図る必要がありました。



実施内容(取り組みの詳細)

遠・近赤外線的应用技術で「石窯焼き」を再現する輻射窯(二段式ガスオープン)を導入し、ひしぼうろの試作を行いました。生地 の 量 や 製造環境(温度・湿度)が品質に及ぼす影響等を繰り返し検証し、最適な条件確立を行いました。作業内容はマニュアルとしてまとめ、焼き技術の習得と向上を確立し、事業として軌道に乗せることを目指しました。輻射窯は熱効率が非常に高く、また、炉内の特殊構造により遠赤外線と近赤外線の反射熱で焼きムラなく均一に焼き上がることが確認できました。



取り組み成果・波及効果

特殊な遠・近赤外線的应用技術を活用した輻射窯(二段式ガスオープン)を導入したことで、一度に焼き上がる量は従来の2倍の80枚となり、かつ、熱効率がアップするため焼き時間が約5%短縮されて、トータルの製造リードタイムを短縮できました。さらには、オープンそのものが熱を発しないため、取り出し作業が容易になり、作業効率がアップしました。ロスが大幅に減り、ガス代が抑えられたことも功を奏して、原価率の縮小が実現しました。最終的に生産高を2割から3割増すことに成功し、販路拡大のための準備が整いました。



Q2 経営方針は?

A お菓子をを通して地域の皆様へ笑顔を提供し、コミュニティー創出を通して少子高齢化に貢献することで次の100年の飛躍を目指します。

Q3 御社が大切にしていることは?

A 昔ながらの製法にこだわりつつ、和菓子を手作りしています。地域の人たちとの縁で誕生した「ひしぼうろ」で地域に貢献し恩返しをしていきたいです。



今後の展望・活動予定

九州内での売り上げ増を目指し、販路開拓を進めています。特に、博多大丸での販売を軸とした売り込みによる福岡県内での定着と、地元・佐賀県内での購買層拡大を目指しております。ひしぼうろの販売が、佐賀の特産品として素朴な味わいで長く愛されてきたひしをより多くの人に知っていただく一助となればと思っています。ひしぼうろの原料であるひしの皮に多く含まれるポリフェノールは抗酸化作用があり、糖尿病や高血圧の予防、肥満の予防など健康面の機能だけでなく美白効果といった美容面の機能も注目されています。今後もおいしさとヘルシーさ、そして求めやすい価格設定をアピールしながら、ファンを増やしていきます。

