



NAGASAKI
MONO-GRAPH

10

島原せんべい本舗

— シマバラセンベイホンポ



昔ながらの素朴なおやつ

カリッと香ばしく、じんわり広がる甘い余韻。素材の味がダイレクトに伝わるため、九州産の小麦粉や地元のショウガなど体にいいものを厳選。余計なものを一切使わず、素材のおいしさをそのまま生かすことで、力強くもやさしい「日々のおやつ」として長年愛されている。味の決め手となる生地づくりは創業以来、変わらず変えず。その日の気温や湿度を見極めながら小麦粉や水の量などを調整。朝一番に焼き上がったせんべいを食べ、さらに微調整を繰り返していく。主力商品の島原

せんべいは半月状のユニークな形。まだ温かいうちに手で折り曲げるこの工程は決して機械任せにはできない。「おいしくな〜れ」という願いを込めながら1枚ずつ丁寧に。後継者である娘夫婦の存在も頼もしい。2人が見つめているのはこの先の未来。10年後、20年後、30年後、今の子どもたちが大人になった時、変わらず安心して食べられるものでありたい。いつもそばに置いておきたくなるおいしさを。

新型煎餅焼成機導入で 生産量拡大、商品不足解消、 売上拡大を目指す

補助事業のきっかけ

昔ながらの味わいを守りながら 安定的な生産量を確保したい

安定的な売り上げに支えられているものの、昔ながらの味や品質維持に重点を置きあまり商品の生産量は顧客のニーズを満たせていなかった。そのため、既存の取り引き先からの発注量の増加や、新規取り引きの申し入れに対応できないことも。また代表者が高齢であることから、生産現場での指導ができる早い段階で技術の継承が必要だと感じたため。

補助事業の内容

焼きの工程のスピードアップと 品質安定への取り組みを両立

創業以来の味を守るため、最も重要な仕上げの工程は手作業を貫きたい。そんな思いから、焼成部分のみを行う新型の煎餅焼成機を導入した。熱効率がとても良くなったため、焼きムラも少なくなり品質が安定。心配していた手焼きの風味やパリッとした食感も感じられ、満足のいく仕上がりに。生産量が上がったことから、自動包装機も新たに設備投資した。

補助事業の成果

時短によって浮いた時間で 後継者の育成や新商品の開発を

新型の設備を導入したおかげで、生産量を20%増産できる体制が整った。また短時間で安定して焼けるようになったため、その時間を重要課題であった後継者の育成に充てることができるように。今後は従来の客層はもちろん、若い世代をターゲットにした新たな商品開発にも力を入れ、アイテム数を増やしながら事業拡大や販売ルート拡大を狙いたい。

Information	会社名	島原せんべい本舗
	住所 連絡先	島原市大下町丙1433-6 ☎0957-63-1017 FAX.0957-63-1017 http://yacchaumaka.com/ ✉simasenhonpo@shimabara.jp
□代表取締役 上田 勝義 □設立 1970年1月5日 □業種 食料品製造業 □従業員 5名		

