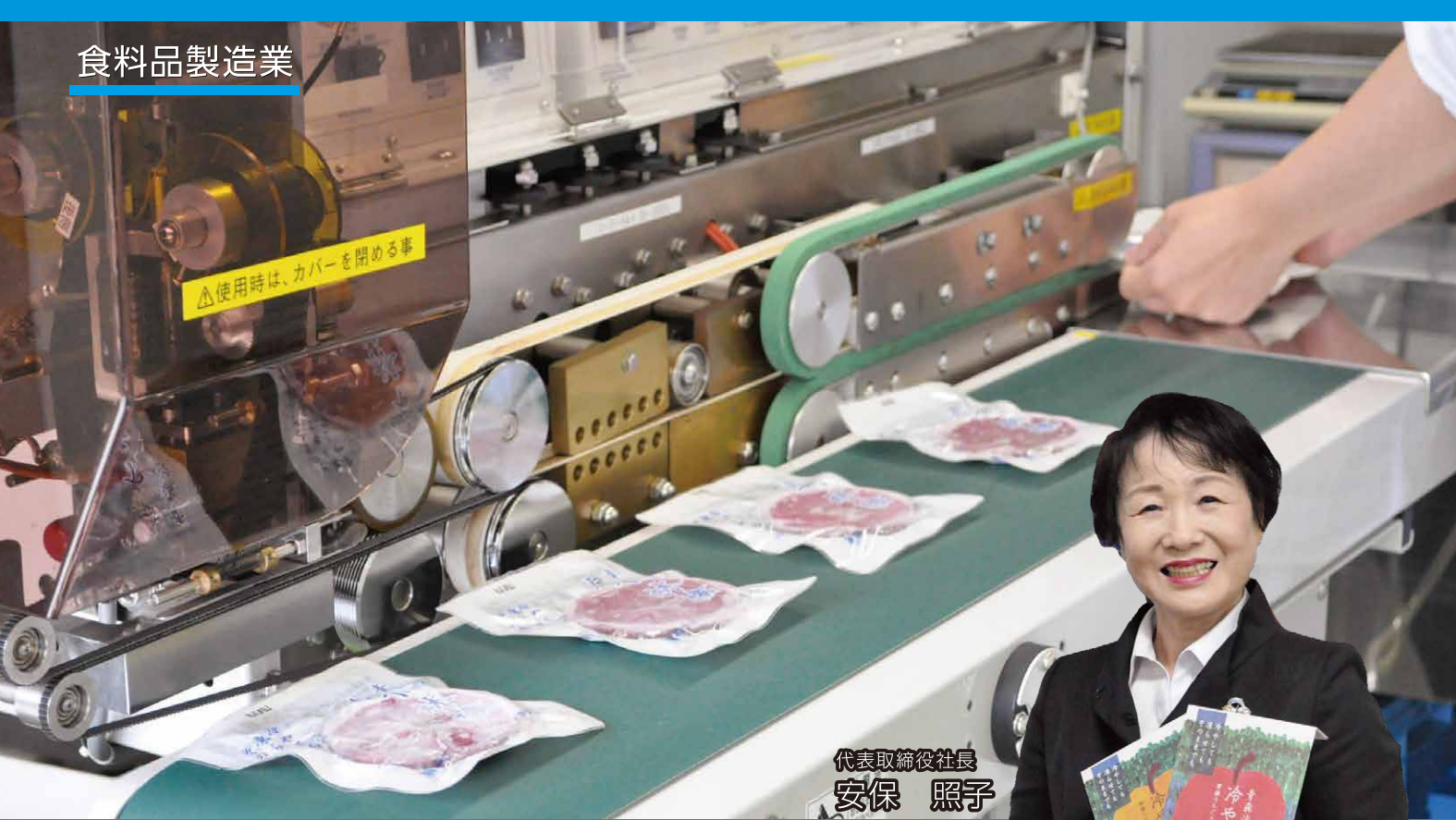


代表取締役社長
安保 照子

【事業計画名】 凍結乾燥りんごを用いた 新規氷菓の効率的な製造技術の開発

背景・目的

はとや製菓初の氷菓の商品開発に挑戦

当社では、りんごや大豆、カシスなど青森県産の食材にこだわったお菓子の製造、販売をしています。

大ヒット商品であるフリーズドライの「ソフトりんご」に青森県産のカシス果汁やりんご果汁を浸して凍らせる商品アイデアは、「ソフトりんご」誕生時から温めていたアイデアであっ

たものの、製造ラインに必要な機器の導入が課題で、形にできていませんでした。

また、当社での氷菓商品開発は初の試みであったことから、製造条件や冷凍保存の温度条件、品質設計を明確にすることが課題でした。



実施内容

氷菓の新商品開発と、製造方法の確立

新規商品である氷菓「冷や。林檎」の商品開発のために、真空脱気ヒートシール機、急速冷凍機、冷凍保管庫の3つの機器を導入して商品開発に取り組みました。りんごのフリーズドライ商品「ソフトりんご」に青森県産カシスのピューレを染み込ませた「あおりりカ

シス味」と、りんご果汁とふかうら雪人参ジュースを混ぜて染み込ませた「ふかうら雪人参味」の2種類について試作し、染み込ませる果汁の濃さや割合を検討しました。また、果汁の量を調節してちょうどよいシャーベットになるよう試作し、製造方法を確立しました。



事業成果

高品質のまま保存できる冷凍設備の導入により、
褐変しない長期間の保存が可能に

真空脱気ヒートシール機を導入したことにより、従来の包装機では水分量が多いとうまういかなかったシーリングが、カシス果汁や人参ジュースを染み込ませて水分量が多くてもきれいに行えるようになりました。りんご果汁を使うと変色してしまう褐変については、ふかうら雪人参ジュースと混ぜて染み込ませることで克服できました。また、急速冷凍庫と冷凍保管庫

の導入によって商品を一度に大量製造し、高い品質を維持したまま長期間工場在庫を保管できるようになりました。これにより製造過程においても効率的な製造方法が確立でき、人件費の削減と大量発注に対応できる生産体制が整いました。

原材料に青森県産りんご、あおりりカシス、そしてふかうら雪人参と地域のブランド食材を使用することで、地

域性の高い商品を実現しています。



ココがポイント

シール機の導入により、検品作業が自動化

真空脱気ヒートシール機の導入により、それまで作業員が目視して確認していた検品作業が、機械で自動選別できるようになりました。

結果、人件費が大幅に削減できました。

この機器はパッケージングの際に窒素充填できる機械なので、**氷菓商品の包装に有効活用**できています。



今後の展望

他社との差別化を図り、オンリーワンの商品を開発し続けたい

氷菓「冷や。林檎」は、機器導入後5ヶ月ほどで商品化し、すでに販売ルートがある青森県内の土産店、物産店、キヨスクなどの店頭にて常温販売しています。「冷や。林檎」は自社商品「ソフトりんご」を活用した新規氷菓であり、自社の優位性を活かしたオンリーワンの商品であるといえ、他社製品との差別化ができています。

販売形態は、1個単体での販売、3個

セット袋詰めでの販売、3個セット袋詰めをさらに箱詰めした状態での販売と、求められるニーズに対応できるように展開しています。

「冷や。林檎」は、観光商品としての周知はもちろんですが、青森県内に住む地元の方に購入して自宅で凍らせて食べてもらいたいと考えています。地元の方にも知っていただけるように今後は宣伝活動に一層力を入れ、何軒か

の店舗で集中して販売することで周知を徹底しようと考えています。ゆくゆくは生産体制を整え、海外への輸出に繋がりたいと思っています。

今後も、地元企業だからこそできる、地の利を活かした地産地消の商品を開発し、青森県産食材の魅力を引き出す商品を製造・販売していきます。

株式会社はとや製菓

代表取締役社長 安保 照子 ◎創 立 昭和38年 ◎資本金 2,200万円 ◎従業員 48名

〒030-0943 青森市大字幸畑字谷脇69-1
TEL.017-738-3500 FAX.017-738-7591
URL: <https://www.a-hatoya.com/>

