

有限会社 たんばや製菓

事業名 最新型餡充填機及び耳締め機導入による高付加価値どら焼きの開発と売上拡大

最新型餡充填機により、新しいどら焼きの開発へ品質の安定化と歩留まり向上



新しく導入された「どら焼き」焼成ラインの餡充填機

事業の背景・目的

当社のどら焼き焼成ラインの餡充填機は、昭和より稼働している仕組みが単純な餡を絞るタイプであるため、決まった柔らかさの餡以外は既定の餡量を充填することができない。

また、芋や栗を用いた繊維質や、粘りのある餡が充填できず、当社の強みである皮生地合う餡の使用が限られており商品開発のネックとなっていた。同時に、餡の水分量が必要なために、どら焼きの耳締めによる餡の密閉精度が低く、長期の品質保持に不安があった。これらの解決のため最新型餡充填機・耳締め機の導入を図り、新しいどら焼きの開発と製造を目指す。

事業内容

餡の硬さを選ぶことなく充填できる餡充填機と、しっかり耳締めできる耳締め機の導入により、新規どら焼きやニーズに合わせたどら焼きの開発・提案が可能となった。

また、これまでに発生していた餡の柔らかさによる、垂れ・はみだし、餡の重量不足による製造ロスが減少した。この結果、歩留まり向上と売上拡大の目途がたった。



餡充填・耳締め機 SDR-AM-24A



正確な量の餡を充填



合わせの精度が向上し餡のはみ出しも防げるように

事業の成果

品質が安定してきたことにより、お客様に自信をもって提供できる商品になってきた。他社の量産品とは違い、少量生産による差別化が図られ、以前より引き合いが増加した。本事業で導入した最新型の餡充填機、耳締め機は従来の機械より掃除・メンテナンス性が数段上がっているため、「食の安心・安全」への取り組み意識が社内全体で高まり、ものづくり+αの成果となった。

今後の展望

商品に自信があり、引き合いも増えてきているが、成約率がまだ低い。工場見学などの受け入れ態勢を整えば、積極的に受け入れてアピールしていきたい。

製造工場は現在、男性主体であるが、女性の社会進出を積極的に進め、女性の細やかな感覚を取り入れた商品開発・製造も行っていきたい。

有限会社 たんばや製菓

- 代表者：佐々木 利明
- 設立年：1982年（昭和57年）
- 所在地：山形県酒田市飛鳥字大林717-5
- 資本金：500万円
- 従業員：36名
- TEL：0234-61-7320
- FAX：0234-61-7321
- e-mail：info@y-tanbaya.co.jp
- URL：https://www.y-tanbaya.co.jp



佐々木社長

業務内容

1982年（昭和57年）、東京にて屋号「たんばや」として創業し、1985年（昭和60年）より山形へ移転。「より良き商品をより早く、より安全に」の理念に基づき、美味しさの美学にこだわり、召し上がる方の笑顔を喜びに、体にやさしいお菓子作りに邁進する企業を目指してさらなる努力をしていく。