

有限会社よしだや

〒963-7837 福島県石川郡石川町大字中野字矢ノ内 57-2 TEL. 0247-26-7288 FAX. 0247-26-7297

●代表者：代表取締役 添田真貴 ●設立：平成7年11月
●資本金：300万円 ●従業員：17名 ●URL：http://www.yoshidaya-ishikawa.net/親しまれた「おいしさ」と「風味」を
生かすための徹底した温度管理を実現

米粉のみを使ったシュークリーム「ゆたかもち」

きっかけ・課題

当社は和菓子・洋菓子の店としてなつかしいおいしさを皆様にお届けしております。

近年、百貨店や商業施設の相次ぐ新装や売り場面積の拡大などにより、甘味の需要が増加するなか、少子高齢化の影響などにより需要が伸び悩み顧客獲得競争も厳しくなっています。特に個人業者は、営業地域の人口減少や大手企業、全国チェーン店等との競争が激化し、厳しい経営環境となっ

ています。

さらに若年男性など新たな消費者層の増加があるものの、製造工程や配送技術の向上や保冷技術の進歩で、コンビニスイーツに流れているため菓子製造小売業界の需要拡大にはつながっていません。

このような状況の中、品質面や衛生面での顧客満足度を向上させる商品の製造および提供が課題でした。

INTERVIEW



地域に愛され続けるお菓子づくりに努めていく

有限会社よしだや 代表取締役 添田真貴

当社は大正13年に石川郡石川町で菓子製造販売業として創業し「菓子作りを通して人々に幸せを与える」を信念に掲げ、菓子の研究・製造に取り組んでまいりました。

県内の菓子店でも有数の老舗として長年培ってきた伝統と経験により使用する素材同士の相性とクセを見抜きその素材のクセを活かしながら、商品の「おいしさ、風味、食感」を最大限に引き出し、商品の付加価値を高めてまいりました。

今後も伝統と経験を生かしながら、最先端の技術を取り入れながら、地域の皆さまに愛されるお菓子づくりに励んでまいります。

実施内容

人気商品のおいしさを保ち、生産性向上と安定した出荷を

当社のお菓子の中で特に人気商品の「ゆたかもち」の需要は年々増加傾向ですが、既存の冷凍設備では、生産性が悪く、安定的に商品を出荷することができずにいたため、作業工程の増加及び衛生面でのリスクの増加、冷凍時間が長くなることにより商品が劣化、さらに製造から冷凍保管までの生産工程において、リードタイムが長いこと製造後の在庫確保に時間がかかる需要に対しての在庫量の確保が困難などの課題がありました。

そこで、本補助事業で当社のお菓子の製造プロセスで抱えている課題を解決するために新たに設備を導入し、より高品質なお菓子の大幅な生産性の向上と安定出荷に向けて取り組みました。



事業の成果

急速冷凍で品質の劣化を抑え、衛生面での安全を確保

課題の改善のために、まず-40℃の冷気で食材の芯温を-18℃から-20℃まで急速冷凍が可能なショックフリーザーを導入し、必要な食品を素早く冷却できるようにしました。急速冷凍機を導入したことにより製造工程が大幅に減り生産リードタイムが短縮されるとともに、衛生面でのリスクも減少しました。

また、オーブンで加熱調理後、瞬時に冷却ができるので細菌増殖、味や香り、色合いの劣化（冷凍やけ）を防ぎ、品質とおいしさを保つことが可能となり、よりよいお菓子をお客様に提供できるようになりました。



FUTURE OUTLOOK

品質向上と多様化するニーズに対応するために今後も改良を

本補助事業の取り組み内容は、自社の最大の課題であった製造プロセスの改善による生産性の向上と冷凍やけによる製品ロスを無くし、生産量の増加と品質の向上を目指したものでした。

実際のところオープンから冷凍にかかる作業時間が大幅に短縮されると同時に生産量を増やせ、保管用冷凍庫での在庫ストックを増加させる事が可能になります。また、機器の操作をマニュアル化した事で製造責任者が不在の場合などでも従業員が操作を行う事で安定した品質を保つ事が可能になりました。

