

有限会社 椎名米菓

新たな機械装置を導入し、ソース煎餅の工程を数値化。
市場の要望に対応した商品開発と商品の生産効率の改善、
若手後継者への技能継承を実現。

事業概要

ソース煎餅のフルモデル開発事業に取り組み、新たな機械装置を導入し、市場の要望に対応した商品生産が可能となった。また、新管理体制を構築し、商品の生産効率が改善。さらに、若手後継者への技能継承が進んでいる。

取り組みの経緯



ソース煎餅

うまい米を求めて移り住んだという先代が取手市山王で開業し、現在の椎名一郎代表取締役は2代目。先代の味を守ると同時に、新たに生み出した味を昔ながらの製法で作っている。

看板商品の一つである「ソース煎餅」は、2代目が子供の頃に食べた先代の味を懐かしく思い、創作に5年の歳月をかけ復活させた。液体ソースにデンプンや寒天等の素材を混ぜたタレを煎餅に塗って作る製法特許を平成28年に取得しているが、従来の商品は、茨城県産うるち米を100%使用した伝統的な硬い生地に、水飴を多く使用したソースがベースとなるタレでコーティングしていたため、重量感があり食べにくいという女性顧客からの声があった。

また、決め手のタレは、1人の熟練職人が多種類の素材をブレンドし、色合いや粘り、気泡の状態などを見ながら経験と五感に頼り維持管理してきたため、今後若手後継者を含めた全職人が安定した品質の商品を製造できるよう、新たな管理体制の構築が急務であった。

事業の具体的内容及び効果

1人の熟練職人に頼る製法から、工程で最も難しい「最適なタレの温度」を数値に表すため、特別オーダーの味付け機・特殊型電動フリキリを導入した。これにより、熟練者以外でもタレの温度を視認しながら調整し、一定の品質を維持管理できるようになった。

同時に、濃厚な味わいが人気のソース煎餅だが、ベタつきが少ないながらも気温が高くなるとソースが溶け、手が汚れることを敬遠する顧客の指摘から、



導入した「味付け機・特殊型電動フリキリ」。気温や湿度により変化するタレの状態を安定化させることに成功した。

気温に左右されにくいタレへの改良にも着手した。さらにうるち米100%の硬い生地からうるち米に餅米を配合した柔らかい生地に対応するため、焼きと乾燥の工程の改良にも取り組んだ。

これまで、熟練職人以外の職人がタレ付けを行った場合、工程での不良品率は20%以上に達していたが、タレのデンプン成分の配合割合を試行錯誤し、導入した設備でタレの温度管理が徹底できたことから、従来製品よりも煎餅への密着度が高く、より溶けにくい製品が完成。また、不良品率も低下させることに成功した。生地は、煎餅らしい歯ごたえを残しつつ、硬すぎず歯切れの良さが特徴となり、かむほどに口の中に広がる米の香りと、昔ながらの甘辛でこってりとした味わいが、女性顧客層も含め多くのファンを生んでいる。



ソース煎餅は、しょうゆで薄味をつけた煎餅生地に、温度管理されたオリジナルの特製ソースタレを付け、天日干しに近い形で乾燥させて完成する。

事業成果の活用・今後の取り組み

原料は地元産の良質なうるち米と餅米。「煎餅のおいしさは原料で決まる」と言い切るこだわりが詰まっている。今後も変わることなく、自然の素材を用いた製造を続けることが目標。

「ソース煎餅」をはじめ、もう一つの人気商品である「にんにく煎餅」、生地にうるち米と餅米を配合し軽い歯触りが楽しめる「味將軍」、カリカリと香ばしい薄焼きで、シンプルな醤油・大のり・ザラメなど多彩な味がある「水戸穂」など多彩な味が並んでいる。「餅は時間がたてば硬くなり、砂糖を使ったタレは温度が上がれば溶けるのが自然の姿」と椎名社長。女性を中心におやつ市場は増加傾向にある。自然の素材と伝統の製法を守り、安心・安全で食べてくれる人に対して嘘のない製品を作っていく姿勢は、食の安全が注目される現代では大きな強みでも

ある。その中で、他に真似の出来ないソース煎餅を、高品質・高確率で提供できるようになったことは大きい。他社との差別化を図りつつ、伝統と味、品質を維持しながら、現代のニーズに合うようこれからも進化させていく考えだ。



店内は多彩な品が並ぶ

有限会社椎名米菓

〒300-1544 取手市山王87-1
TEL.0297-85-8460 FAX.0297-85-8506
<http://www.1000bei.com/>
資本金：300万円
従業員数：4名

「煎餅」一筋、地元の町で愛され続けて80余年。「伝承の味」「思い出の味」そして「新しい味」に挑戦していこうと、さまざまな創作煎餅に取り組む。地元産の厳選した米を材料に、一切妥協しない技術と製法で、代表商品である製法特許取得の「ソース煎餅」「にんにく煎餅」をはじめ、あられ等を製造する。



有限会社椎名米菓
代表取締役
椎名 一郎さん

先代が考案したソース煎餅は、昔から食べてきた自分にとっても思い出の味です。原材料である米は、自分で見て、選んで、食べて決めます。選び抜いた材料で、味と製法にも妥協せず、そして、時代の流れに合ったものを取り入れながら、これからも長く食べていただける煎餅を製造していきたいと思っています。