

食品の成分等を保持する菓子製造工程の高度化事業

概要 菓子製造事業における課題である、攪拌技術の高度化による生産性の改善、品質の向上をはかる。当社製品の一部工程について手作業あるいは手動ミキサーでの攪拌作業を行っており、多くの問題を抱えている。製造技術を高度化することで自社の収益改善だけでなく三重県特産物等のブランド力向上等に寄与するものと考えられる。

● **取り組みのきっかけ** ●

同社菓子製造事業においては、一部工程について手作業あるいは手動ミキサーでの攪拌作業を行っており、多くの問題を抱えている。攪拌技術の高度化による生産性の改善、品質の向上をはかることにより自社の収益改善だけでなく三重県特産物等のブランド力向上等に寄与するものと考えた。

● **取り組みの目標** ●

伊勢海老パイに続く新たなお土産製品として開発を進めている、三重県の主要生産物のひとつである伊勢茶を使ったお土産等製品シリーズ（第一弾「伊勢茶チーズタルト・キュイット」）の攪拌技術の高度化を目標とする。

1. 品質目標に関する検証方法
香りや色合い、口どけなどについては辻口代表ほか社内での試食検討を行う。またビタミンなどについては、消費科学研究所に分析を依頼し、定量的な改善内容を検証する。

2. 納期目標に関する検証方法
製造時間を測定し、400個で145分の現状から800個で110分での目標達成を検証する。

3. コスト目標に関する検証方法
製造時間の短縮から400個あたり7,200円→2,700円＝4,500円の改善を検証する。

【目標の内容】

・対象製品：伊勢茶キュイット

・数量：800個分（現状での加工時間は400個）

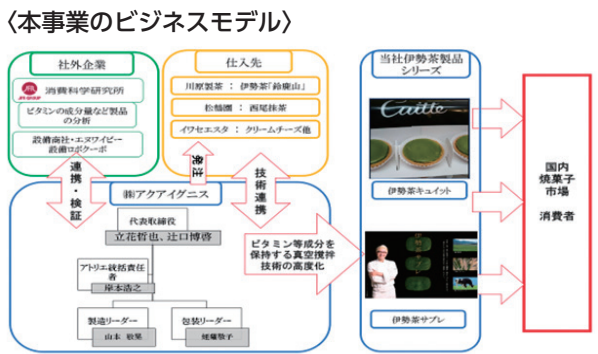
分類	小分類	現状	目標
品質	・香 ・色合い ・ビタミン ・口どけ	・香りにバラつきがある ・色合いにバラつきがある ・ビタミン等が失われている ・口どけが堅くなるなどバラつき	より強い香り より強く安定した発色 ビタミン等の維持 より滑らかな口どけ
納期	・リードタイム	400個で145分	800個で110分 （詳細は下記表）
コスト	・製品原価 400個分の人件費	製造にかかわる人件費 ¥3,000円×2.4H＝7,200円	製造にかかわる人件費 ¥3,000円×0.9H＝2,700円 ※400個当たりで計算

● **取り組みの内容** ●

本事業で同社が取り組む技術革新のテーマは、この伊勢茶を使った製品についての攪拌技術の高度化である。

本製品は、フランス産のクリームチーズとオーストラリア産のクリームチーズに伊勢茶「鈴鹿山」の抹茶を組み合わせたカスタードをクッキー生地とともに楽しむ製品で、半熟濃厚なチーズのとろけるような食感とクッキーのサクサク感を楽しめるものとなっており、販売は好調な一方で、製造工程では多くの問題を抱えていた。手動のミキサーや手作業での攪拌作業を行っていることで、製造のリードタイムが長くなることやカスタード生地のバラつきが発生していた。加えて高速での攪拌を可能とする現有設備での加工では、100℃以上の加熱によって伊勢茶特有の色合いや香りが損なわれてしまうことや伊勢茶に含まれるビタミンなどの成分も失われてしまう等の問題もあった。

本事業では、伊勢茶本来の魅力を最大限に引き出し、カスタード生産工程のリードタイムの短縮を図る攪拌技術の高度化を進め、三重県の新たなお土産等製品を実現することが大きな目標となっている。新たな製品「伊勢茶サブレ」の販売開始も本技術の高度化によるところが大きい。



株式会社アクアイグニス
代表取締役 立花 哲也
所在地：三重県三重郡菟野町4800-1
本社所在地：東京都中央区京橋1丁目14番9号
連絡先：TEL 059-394-6655 FAX 059-394-3210
E-mail：tanna@aquaignis.jp
URL：https://aquaignis.jp

企業情報
従業員数：80名
資本金：9,000万円
業種：食料品製造業
特 色：三重郡菟野町にて温泉、宿泊、飲食などの複合事業を行う。
来場者は年間100万人を超える。

● **導入新設備** ●



● **取り組みの成果** ●

1. 納期目標に関する検証
納期目標に関する検証・評価を実施、製造時間を測定し、400個で145分の現状から800個で110分での目標達成の検証を行った。

2. コスト目標に関する検証
コスト目標について検証・評価を行った。
対象製品：伊勢茶キュイット
数量：800個分（事業実施前の加工時間は400個）

【検証結果】

分類	小分類	事業実施前	事業実施後
コスト	・製品原価 400個分の人件費	製造にかかわる人件費 ¥3,000円×2.4H＝7,200円	製造にかかわる人件費 ¥3,000円×0.9H＝2,700円 ※400個当たりで計算

3. 品質目標に関する検証
社内での試食検討・評価を実施した。

【検証結果】

検討・評価
香り高く、発色も安定し、なめらかな口どけになった。 ビタミンが残り色も安定している
なめらかな口どけで美味しくなった。
色のばらつきがなくなり、均一した色になった。 なめらかになり美味しくなった。

● **開発製品・技術等のアピール** ●

本事業は、同社の生産の合理化、製品の付加価値の向上だけでなく、伊勢茶製品のシリーズ化による、全国的には低位に位置する三重県のお茶ブランドの活性化への貢献を可能とする。

「伊勢茶サブレ」は「お伊勢さん菓子博2017」（2017年4月21日～5月14日）開催に合わせ、発売された。



● **今後の展望** ●

伊勢茶で最も多く栽培されている品種「やぶきた」の特徴は、色合いや味わいなどの品質に加えて比較的、栽培が行いやすく収穫量が安定していることなどから全国有数の産地を下支えしている。一方で従来から、伊勢茶の価格やブランド力は他の産地に比べると低くなっている。加えて事業者の高齢化など地場産業としての問題を多く抱えている。

同社が新たな技術をもって新事業に取り組み新たな伊勢茶の活用方法を提示することで、三重県の製茶および伊勢茶利用を活性化することが期待される。

また100万人の集客力から、伊勢茶を積極的に用いることで地域への波及効果も高く、積極的なPR等により、低位に位置する伊勢茶のブランド力を引き上げることも本事業の効果として期待される。