

株式会社くらた

代表者 倉田 潤一

住 所 秋田県湯沢市字黄金原1

連絡先 TEL 0183-73-5185

FAX 0183-73-0142

U R L <http://www.okashinokurata.com/>

資 本 金 1,000万円

設立年月 昭和36年7月

従 業 員 97人



和菓子の生命である餡づくりへの設備導入により、より美味しく、生産効率を向上させた製造体制を整備

当社は嘉永6年創業(1853年)、秋田県内に14店舗を構える和・洋菓子製造販売業者です。原材料にこだわり、優れた技術で美味しいお菓子を提供することを使命としています。餡を自家製造することは重労働で手間暇のかかる作業が多いため、製餡所に頼るところがほとんどですが、当社では北海道十勝産の小豆と手芒豆(白インゲン豆)を使用し、餡を100%自社製造しています。今回は和菓子の生命である餡づくりにおいて、より美味しく、より生産性向上を図ることを目的として、補助事業を活用させていただきました。

Question

Q 御社のモットーを教えてください。

A 「おいしさにまごころこめたお菓子」「そこになくてはならない店」「みんなしあわせな生活」「力をあわせてそれをつくろう」



自家製餡を使用した看板商品「おばこナ・ひでこナ」

代表取締役社長
倉田 潤一さん



本事業への取り組みの経緯

当社で餡を使う商品は50種類以上にのぼりますが、主力商品としては昭和30年代後半から製造している「おばこナ・ひでこナ」があります。おばこナは十勝産小豆と沖縄県波照間島産黒糖を使用した黒糖餡、ひでこナは十勝産手芒豆と白味噌を使用した白味噌餡の焼き菓子です。この他、桜餅や柏餅などの季節商品、どら焼きや大福など全て自家製餡を使用しています。

旧来設備で多種の餡を製造していたため、出来上がりの品質にムラがあったほか、製造・清掃時間が長時間にわたり、専門人員を配置する必要があったため他の作業に支障をきたすことがありました。



出来立ての自家製餡

実施した内容(取り組みの詳細)

既存設備は、豆煮→製餡(磨砕・加水・ふるい分け・さらし)→圧搾(さらし工程で沈殿した豆汁を搾り袋に入れ圧搾機で脱水し生餡を製造)の各工程で鉄製部品が多かったため、錆びの処理・分解洗浄に時間が掛かり、品質面やサニタリー性において改善を要する状態にありました。

最良の材料を使用しているにも関わらず、品質・サニタリー性に課題を抱えていたことや、最新設備を導入することで人員配置や歩留りにも改善が期待できたことから、豆煮・製餡・圧搾の各工程にステンレス製の新設備を導入しました。



製餡ユニット



油圧搾り機

取り組みの成果・波及効果

小豆は収穫からの経過時間、保管温度などで状態が変わるため、季節ごとの水温、気温などで水につけ置きする時間や煮る時間を変える必要があります。小豆の状態に合わせた最適な豆煮時間をプログラムすることで、ムラの無い生餡を製造することが可能になりました。また、豆を釜にセットして以降は人員の固定配置が不要になり、他の作業に従事出来るため生産効率が上がりました。

鉄製部品からステンレスに変わったことで、衛生面の課題が改善されたほか、豆煮→製餡→圧搾の各工程で歩留りが向上するといった成果も確認することが出来ました。



製造商品にあわせ、砂糖を加え自家製餡を炊く作業



人気商品「醤油ぼうむ」製造作業

今後の展望・活動予定

日常消費の菓子としてコンビニスイーツのレベルが年々向上しています。こだわりの原材料を使い、手の込んだお菓子でも既存商品だけではマンネリや飽きが生まれるという危機感を常に抱き、新商品を生み出すことを心がけています。

最近では、いぶりがっこと湯沢市三関産のせりを入れた「お茶漬け」や「心太」といった菓子以外の商品販売にもチャレンジしています。岩手県北上市の業者とコラボした心太(商品名:天天下心太)は、首都圏百貨店に品質の高さを認めていただき、3年前からOEM商品として納品しています。



当社が販売する心太(黒蜜は当社自家製黒蜜を使用)