

贈答用菓子の商品開発を強化。 収益性と労働生産性を高める



スチームラックオープン



工場内の製造風景

事業名

強いブランド力を生かしたインバウンド向け新商品 「NIKKO」を軸とする革新的な洋菓子開発工程の確立



地域住民に愛される 普段使いの店

カナダのリゾートホテルでパティシエ（菓子職人）として腕を磨いた経験を活かし、1995年（平成7年）に「グリンデルベルグ宇都宮郊外店」をオープンしました。当初から地域密着を念頭に郊外型路面店舗に比重を置き、1999年（平成11年）に「自治医大店」、2012年（平成24年）に「済生会北店」をオープン。カナダ仕込みの本格的な欧風菓子を提供してきました。

2015年（平成27年）にJR宇都宮駅ビルに「駅中店」をオープンしましたが、深刻な人手不足に加え、東京都心の販売価格の6割が地方都市の適正価格であるためテナント料の捻出が難しくなり、2018年（平成30年）にやむなく閉店しました。

商業施設型店舗での販売は特に、製造原価・製造技術ともに高い生ケーキよりも、収益性が高く製造の機械化が可能な焼き菓子等の売上構成比を高めることによって、トータルで労働生産性を高める必要がありました。

こうした経験を元に、本社工場で集中製造が可能な焼き菓子を開発するために、本事業において高性能のスチームラックオープンを導入し、収益性と労働生産性の高い焼き菓子である「カステラ」の商品開発に取り組みました。

高性能オーブンの特徴を商品開発に活かす

様々な焼き菓子がある中でカステラに着目した理由は、①原価率が低い、②贈

答用のため高単価で販売できる、③賞味期限が長く商品ロスが出ない、④設備の導入で職人技術に依存しない製造が可能になることでした。

カステラを焼く前は生地を泡切りが欠かせませんが、圧力鍋と同じ原理で焼成する同オーブンは泡切り工程が不要となり、職人技術に頼らない製造が可能になりました。



ハニーカステラ



カップに生地を流し込んでオーブンで焼成中



プリン焼成テストも実施

また、本事業の一環として、カステラ同様オーブンで焼成を行う「プリン」についても焼成テストを行ったところ、お湯を張って蒸し焼きにする湯煎焼きの工程が不要となることがわかりました。熱湯を使う危険性を回避できたことは製造者にとっても安心です。

ほかにも、同オープンにはパン生地を発酵させる能力があると見込まれることから、将来的には、クリスマスに定番のドイツのお菓子「シュトレン」などの製造にも活用する場が広がるものと期待しています。



人気のベイクドスクエア

パティシエとしての キャリアを強みに

2020年東京オリンピック・パラリンピックに先がけて、日光・中禅寺湖畔に新たな店舗の準備を進めていました。インバウンド需要を取り込み、かつ、当社のブランド力を活かした新商品の開発を進めてきましたが、予期せぬコロナウイルス感染症の影響によりオリンピックが延期になり、出店計画は一時中断しています。今後はコロナが終息し、好機が訪れることを期待して、新たな展開につなげていきたいと思っています。

その一方で、既存の郊外型路面店舗は、普段使いの店として地域の方々に支持されています。カナダで修行した自身の経歴を活かし、バンクーバーの街並みに溶け込むような店づくりを目指し、日



自治医大店



済生会北店

本に紹介されていない北米のお菓子をつくり続けてきました。例えば、ブラウニーやカナディアンクッキー、キャラットケーキやバナナブレッドなどで、特産のメープルシロップを使った商品も多数取り揃えています。

今後は当店ならではの独自性を強みに、商品開発をさらに推し進め、地域の人々に愛される店を引き続き目指していきたいと思っています。



本事業における気づきと学び



トアヴァルト 有限会社 代表取締役 門林 秀昭

菓子の製造には様々な機械が必要で、生産性向上を図ったり、事業を拡大しようとする、それに合わせた設備投資が必須です。1台が数百万円または数千万円の機械も珍しくなく、ものづくり補助事業のような支援は、新たなチャレンジを後押ししてくれる頼もしい制度だと思います。今回の活用で新たな商品開発につながったことは、当社にとって大きな収穫でした。



トアヴァルト 有限会社



〒329-1116
栃木県宇都宮市立伏町948-189
TEL : 028-672-3879
FAX : 028-672-3816
URL : <https://grindenberg.co.jp/>
E-mail : info@grindenberg.co.jp

【代表者名】 門林秀昭
【設立年】 1998年7月6日
【資本金額】 300万円
【従業員数】 40名
【事業内容】
洋菓子の製造・販売