

有限会社くらづくり本舗

地産地消の『生菓子』をマルチモーション包装で地域名産品に!

密閉性、箱詰め的美を両立

味はもちろんルックスも追求する和菓子の世界。包装した商品を箱詰めした時の見栄えにまで心を配る姿勢は職人のプライドと言っている。

川越を本拠とするくらづくり本舗の「長年の夢」(中野正剛専務)を実現

したのは、20

18年12月に

導入したマル

チモーション

包装機だった。

それまで同

社の商品包装

は主に2通り。

菓子を四角く

包んで包材の

四隅をのり付

けする角折り

と、菓子を巻

き込んだ状態

で包材の両端



マルチモーション包装された生菓子「河越おちゃめ」。進物用の箱の中に並べてもすっきり納まる

をカットするピロー包装である。

タイトな角折りは商品が箱の中にすっきり納まるが、密閉性が低く菓子の傷みが早いのが難点。ピロー包装は密閉性こそ高いものの、菓子をゆつ

たり包むため包材に余分な部

分(ツノ)が生じ、箱詰めした

見た目も美しいとは言えない。ツノ同士がこすれると包材を傷める原因にもなり、見た目を重視する和菓子メーカーには悩みの種だった。

密閉性と箱詰めしやすさを

両立したマルチモーション包

装は、ピロー包装時に菓子の左右に生じる包材の「耳」部分にくぼみ(マチ)を付け、耳を折り畳める。商品は箱の中に整然と並べられる。

2019年4月には、新商

品「河越おちゃめ」を発売した。求肥餅を狭山茶の抹茶あん、

狭山茶のようかんでくるんだ

生菓子は同社でマルチモーション包装される第1号商品。通

常なら3日のところ、21日間

も品質を保持できる。

発売から半年間の売り上げ

は約20万個。数ある商品の中

でも「野球で言うなら先発メンバー入り」(中野氏)だが、将来的には年間100万個を目指す。成功すれば保存期間が短い生菓子も進物用に使ってもらえる。中野氏は「地道に皆さまの信用を得ながら常に新しいことに挑戦を続けた」と話している。

■ 有限会社くらづくり本舗

本社：川越市久保町5-3

代表者：代表取締役社長 中野英幸

設立：1964年11月

資本金：300万円

従業員数：276人

電話：049 (225) 0225

メモ▶1887(明治20)年、初代中野民五郎が小仙波に開いた餅菓子店がルーツ。年間の商品ラインナップは約300品目。県内に43店舗を展開している。