

Case

14

自社製粉技術の開発による茅ヶ崎産のお米を使用した洋菓子の製造・販売

自家製粉機器等の導入により、茅ヶ崎産のお米を使用した洋菓子の開発に挑戦。茅ヶ崎市が推奨する地産地消（茅産茅消）を実現させ、当店でしか買えない地域密着型の安心・安全で地元らしさを訴求できる新しい洋菓子の製造・販売に取り組んだ。

事業者名：丸和商事・レプラコーン合同会社 事業年度：29年度

事業テーマ：茅ヶ崎産米を主原料とした地産地消と脱コモディティを訴求した洋菓子製造実現による売上拡大

企業概要



茅ヶ崎市甘沼にて食の安心・安全・地域密着を目指した洋菓子店を開業して12年目。片浦レモンや湘南ゴールドなど地元の生産物を使ったお菓子などを販売し、2015年からラスカ茅ヶ崎にも出店するなど地域に根差した営業をしている。「また食べたい」と思っただけのものを作ることに情熱を注ぎ、ここだけでしか味わえない商品を提供。多くの顧客から支持を獲得している。特にパースデーケーキは定評がある。

☎ 丸和商事・レプラコーン合同会社

👤 代表社員 村井 哲也

📅 2015年

📍 〒253-0004
茅ヶ崎市甘沼
626-2

👥 10名

💰 100万円

☎ 0467-26-6662

💻 食料品製造業



WEBサイトへ

取材の現場から

自社で製粉から焼成、装飾まで開発を積み重ね、内製化の確立に成功した。完成した商品は評価が高く、地産地消にも貢献している。地元の資源を活用し、新商品の開発に挑戦する姿勢が共感を呼んでいる。多くの顧客から支持されていることから、今後はさらなる売上の拡大が期待される。



▲導入した乾燥機



▲導入したFOODプリンタ



▲開発したサーフサンド

事業計画のきっかけ

- ・地産地消にこだわり、地元の素材を活かした洋菓子で多くの顧客から愛されてきた。
- ・茅ヶ崎市産のお米を使用した新しい洋菓子の製造を考案していたところ、当社が求める品質と価格で対応できる業者がなかったことから、自社で製造することにした。

補助事業の概要

- ・地元茅ヶ崎市の素材を使った新しい洋菓子を顧客が購入しやすい価格で提供するために、製粉から焼成、装飾までの設備一式を導入し、内製化に取り組んだ。

事業化状況

- ・プレスサンドの商品化を実現。2019年8月から販売を開始。茅ヶ崎の若手デザイナー「RYU AMBE」に依頼しサーフボードの形をしたオリジナルデザインのクッキーとして販売。顧客からの評判も良く、雑誌「湘南スタイル」にも取り上げられる。

茅ヶ崎産にこだわるために、自家製粉へ挑戦

茅ヶ崎市の甘沼で洋菓子店を開業して12年になります。地域密着でお客様との交流も深まり、さまざまな声を聞いてきました。中でも、「茅ヶ崎で取れたもので地域らしさを生かした商品が欲しい」という声が多く寄せられました。茅ヶ崎市には、神奈川県地域資源としても認められた「湘南タゲリ米」があります。そのお米は冷めても美味しく食べることができたため、当社が得意とする洋菓子の原料に適していると考えました。しかし、洋菓子に使用できる米粉の製粉業者を探したところ、少量かつ低コストで対応できる業者はありませんでした。そこで、コストを抑えて地域の素材に適した状態で製粉する方法を模索した結果、水挽き製粉の方法であれば、自社で製粉することが可能だと分かりました。

茅ヶ崎のお土産として販売することが目標

当社が得意とするバウムクーヘンは、長年の経験をもとに考案したレ

シビによって製造しています。補助事業では、「米に水を含ませる」↓「製粉」↓「脱水」↓「乾燥」↓「焼成」↓「装飾」まで一連の工程に取り組みました。米粉は小麦粉とは違い、粉っぽさが出てしまったり、タシパク質が少ないため、生地が割れてしまうなど多くの課題がありました。このため、温度、配合などについて、何度もテストを行いました。試行錯誤の結果、最適な数値などが分かり、均一化できるようにマニュアル化しました。できあがった商品は、軽く焼きあがり、小麦粉に比べてさっくりとした触感で味わえます。茅ヶ崎で有名なデザイナーとコラボして開発した「サーフサンド」は茅ヶ崎・ハワイ交流応援商品に認定を受けることができました。お客様からの評価も高く、駅ビル内の店舗では売上が向上したため、2四半期連続で表彰を受けました。2年後には近隣に道の駅ができることから、湘南地域に多くの人が来ることが見込まれます。今後は当社の商品を茅ヶ崎のお土産として販売することが目標です。これからも茅ヶ崎の素材を取り入れながら地元の方と一緒に商品を開発し販売をしていきたいです。



▲代表社員の村井 哲也氏



▲茅ヶ崎・ハワイ交流応援商品として登録