



蒸気ボイラーの導入により温度の安定化とデータ化による安定生産を実現



金平糖の製造風景



マルタ食品で作られるお菓子

蒸気ボイラーの導入による品質の向上と安定供給の実現 付加価値の高い金平糖の生産

DATA : まるたしよくひん



常務取締役：鈴木 匡

設立年月日：昭和25年2月
住 所：〒451-0063 名古屋市西区押切2丁目1-17
電 話：052-522-2331
F A X：052-524-1004
U R L：http://www.maruta-syokuhin.co.jp/
E - M a i l：tasuku.suzuki@maruta-syokuhin.co.jp
資 本 金：1,600万円
業 種：金平糖菓子の企画、製造
従 業 員 数：32人

長年愛される老舗菓子メーカー

マルタ食品株式会社はお菓子の製造を手掛け、主力商品は金平糖であり、このほかラムネ菓子や知育菓子を製造している。取り扱う商品のなかには、30年以上に渡って販売されているものもあり、「お菓子で笑顔を」をモットーに長年愛される老舗菓子メーカーである。

品質の安定化と技術の継承

主力の金平糖は職人による手で丁寧な製造を続けてきた。顧客の要望に柔軟に対応していくことで新たなチャレンジを重ね、自社の技術・ノウハウを醸成してきた。こうした展開を続けていくなかで、年配の世代からは懐しく、若い世代には新鮮に映る金平糖を大手飲食店のドリンクメニューなどのトッ

ピングとして使いたいというニーズが高まってきた。トッピング用の金平糖は商品の第一印象を決めるものであるため、美しい見た目の金平糖を安定して製造する必要がある。加えて、長年菓子製造に携わってきた同社では世代交代も必要となっており、長い休業期間が必要な職人の技を可視化することによって若手への技術の伝承が必要であった。

設備導入による品質の向上とコスト低減

品質の安定化と技術の継承に必要と考えたのが蜜炊き釜の温度の安定化と可視化である。金平糖の製造において最も重要となる要素は温度管理であるが、既存の設備では金平糖にかかる糖蜜の適正温度の維持が困難であった。また、温度管理をデータ化できれば

ままで職人の技により品質の維持強化を図ってきた製造工程の生産効率を向上させることができる。

蜜炊き釜との相性や実績などを加味して導入したのが蒸気ボイラーをはじめとした最新型の設備で、設備導入に際して「平成29年度補正ものづくり・商業・サービス経営力向上支援補助金」を活用した。

この最新設備の導入により重労働となる蜜の移し替えの工数が半減するなど、省力化を達成した。また、加熱時間が減少したことで放射熱が低減され、工場内温度が3℃程度低くなり、作業環境が改善された。商品の不良率はこれまでの1/5程度となり、生産スケジュールが立てやすくなり、供給の安定化が実現したことに加えて、収益性も高まった。その結果、納入量や納期等の条件を最適化し、更なる販路拡大の取り組みが可能となった。

多くの人々に「お菓子で笑顔を」

最新設備の導入によって、より高い品質の金平糖を安定して供給できるようになったことはドリンクメニューのトッピングをはじめ、継続的な販売実績に繋がっている。今後は長年親しまれてきたお菓子である金平糖の付加価値をより高められるよう、これまでにない発想力を活かした販促方法を創出・提案していく考えである。このほか、工場の新設や釜の買換えなどの設備の増強によって、更に高品質かつ安定的に金平糖を供給する体制を構築する構想もある。

「古き良き日本の伝統菓子」である金平糖をより多くの人々に発信し、当社の商品を手に取ってもらい笑顔を届けるため、創業当初からのモットーを貫きながら、「変わらないもの」を残し更なる販路拡大に努めている。



ベテラン社員の作業の様子