

# 株式会社 永楽屋

## SNS時代に対応した写真を共有したくなる画期的な和菓子の開発

近年、SNSの普及により和菓子をただ味わうだけでなく、写真を撮り共有することを楽しむ若いお客様や外国人観光客が増加している。この新たな消費形態に対応するため、当社の経験を生かして思わず写真を撮ってSNSで共有したくなる和菓子を開発する。

|        |            |           |                                       |
|--------|------------|-----------|---------------------------------------|
| ■ 代表者  | 齋田 芳弘      | ■ 所在地     | 〒607-8355 京都府京都市山科区西野大鳥井町100          |
| ■ 設立   | 1953年12月2日 | ■ TEL/FAX | TEL. 075-591-5131 / FAX. 075-592-5608 |
| ■ 資本金  | 10,000千円   | ■ URL     | https://www.eirakuya.co.jp            |
| ■ 従業員数 | 63人        | ■ E-mail  | shop@eirakuya.co.jp                   |
| ■ 業 種  | 食料品製造業     | ■ 得意分野    | 職人の伝統の技術を生かした佃煮、惣菜、和菓子の製造             |

### 目的、取組のきっかけ

#### ◆ お客様による新商品開発ニーズ

当社は昭和8年に京都で創業以来、佃煮、惣菜、和菓子の製造販売に従事しています。保有する6店舗のほか、本店併設の喫茶コーナーやオンラインショップにおいて、日本人には欠かすことのできない「米と茶」によく合う食の彩りを、自家需要から手土産・贈答品として提供してきました。

コロナ禍以前における菓子市場はインバウンドなどの観光客需要の増加により増収傾向にありました。

当社の各店舗ではお客様の声を毎日3件ずつ集めていましたが、その中で最も多かった声は「新商品の販売」でした。事実、和菓子部門においては、伝統を意識する中、新商品開発は比較的少なかった状況です。

#### ◆ 伝統を生かしつつも時代に合わせたお菓子作り

近年のお客様の声では、SNSに写真を投稿するための見栄えの良い商品を求める傾向が強く、お客様は味や品質だけではなく、見栄えの良いオシャレなお菓子と共に過ごす体験とその共有に価値を見出しておられます。そのため、当社の商品も京都で培った和菓子づくりの伝統の技術を生かしつつも、お客様の心を捉え、思わず写真を撮りたくなる商品を開発することが必要でした。また、見栄えだけでなく、品質と生産能力の向上の両立が必要であり、これらを実現させるために新機の導入に至りました。

### 取組内容

#### ◆ 特徴のあるビジュアルを確保

包あん機は菓子製造には欠かせない機械です。既存の包あん機では、2重までの包あんが限界でしたが、新機導入により4重包あんが可能となりました。また新機では、素材と素材の境目をきれいにつなぐことができるため、このことにより、「見栄えの良い」特徴あるビジュアルを確保し

た菓子製造が可能となりました。

また、新包あん機は拡張パーツを取り付けることで、饅頭のようなものだけではなく、クッキーのような平面の菓子製造も可能です。クッキーのように水分量が比較的少ない焼き菓子は、比較的賞味期限が長いという特徴があり、贈答用としても適しています。そして、餡子が苦手な外国人観光客にも対応した商品を開発することも可能となりました。



新設備で製造した  
4重包みのお菓子

4色の平面のお菓子



新包あん機

#### ◆ 試作の積み重ね

商品化をするまでには、素材、味、食感、原価、提供価格、段取時間等の効率といった様々な面で検討することがあります。社内の職人だけではなく、社外のパティシエから、新包あん機の活用方法や、技術面において学ぶことで、新商品開発の時間短縮を図りました。

### 企業概要

昭和8年に京都の四条河原町で創業以来、「米と茶」によく合う食の彩りを自家需要から手土産、贈答品として提供してきました。現在では6店舗のほか、本店併設の喫茶コーナー、オンラインショップを運営し、幅広い年齢層のお客様から支持されています。



本店店頭



本店店内

### 主要取引先

一般消費者、百貨店

### 主要製品

京佃煮「一と口椎茸」「ちりめん山椒」  
京菓子「琥珀柚子」「重陽」「みかさ」「茶々の実」



一と口椎茸



琥珀



みかさ

### 主な保有設備

攪拌機、自動包あん機、団子自動製造機

#### ◆ 生産性向上

新包あん機では、品質と速度の両立が実現できる速度は30個/分であり、従来のやり方と比較して1.5倍の生産速度を実現できるようになりました。

補助事業と並行して販売および生産管理のDX化に取り組んでいます。ITを活用して「販売動向」や「廃棄ロス」、「生産効率」について管理し、販売と製造、両現場同士の情報共有を行っております。特に目に見えて成果に表れたのは「廃棄ロス」であり、新商品開発当初は多くの廃棄ロスが生じていましたが、現在では廃棄量が極めてゼロに近い数値で推移しています。現状を見える化したことで、社内では自主的に生産性を意識する環境が醸成されました。

また、廃棄ロスの量が大幅に減ったということは経営効率だけの問題ではなく、鮮度の高い商品をお客様に届けられることの証しでもあり、顧客満足度向上につながる取り組みだと考えています。

### 成果と今後の展開

#### ◆ 当社の顔となる新商品の開発

試作を重ねた結果、令和3年より新商品「茶々の実」を開発し、販売しています。「茶々の実」は新包あん機を活用した3重包あん、宇治抹茶が香る柔らかな生地、白あん、抹茶のガナッシュを包み込んだ京都らしい和洋菓子です。

新商品開発は、若手の職人を中心に進めたことで将来を担う職人の育成にも繋げることができました。また、試作段階では社外のパティシエと共同で製法を考えたり、洋菓子ならではの技術を吸収したりすることができました。「茶々の実」は商品化間もない時期から人気を呼び大きく伸び、現在では主力商品の一つとなるほどの



試行錯誤を重ね開発

人気ぶりです。今後もお客様の声を聴きながら食感や素材の配合等の調整を行い、お客様と職人の想いの詰まった京菓子上げる予定です。

#### ◆ 新たな挑戦

当社はこれまで京都、和という伝統を大切にしながら和菓子作りを行ってきました。今後の和菓子作りには、京都という「伝統」、職人こだわりの「品質、味」だけではなく、SNS等で共有したくなる「ビジュアル」を兼ね備えた要素が必要だと考えています。

新包あん機はパーツの組立パターンにより様々なタイプの菓子が製造できるため、今までに作ったことがない斬新な商品を開発し、販売していくことが可能です。新しい機能を活用して4色餡の菓子や季節を感じるようなフルーツ等の素材を使った菓子等、商品化のために試作を重ね、お客様に楽しんでいただける京菓子のプロデュースに挑戦してまいります。



製造工程



新商品「茶々の実」