

▶▶ 有限会社ミルクパーラー

三機一斉導入による革新的な生産性向上と ブランド力アップに向けた創出時間活用策

ミルクパーラーは岡山県総社市で洋菓子店「パティスリー シエル ブルー」を経営する。2007年の開業後は品質の高さから地元を中心に固定客を開拓してきた。看板商品はマカロン。ただ、お客さんから高い評価を得ながら、手作りのため売り切れになることもあった。そこで専用装置を導入し、生産工程の効率化を図った。

会社概況

新天地での出店を決断

2007年、岡山県総社市にパティスリー シエル ブルーを開業した。父が岡山県玉野市で洋菓子店を経営し、自身も数年働いたが、新天地での出店を決断し、洋菓子専門店が数店しかなかった総社市で候補地を見学。「一目で気に入った」（伊藤社長）ことから現在の場所に開業を決めた。

パティスリー シエル ブルーでは生クリームベースのフルーツを飾ったデコレーションケーキ、チョコレートやフルーツを使ったムースなどがショーケースに並ぶ。お客さんからの評価は高く「長く、継続的に来てくれる方が多い」（伊藤社長）という。売り上げは順調に拡大しており、今後は他店との差別化を一層進めていく方針だ。



2007年に開業した「パティスリー シエル ブルー」

事業内容

東京で6年半修行

パティスリー シエル ブルーのシェフパティシエで、ミルクパーラーの伊藤嘉浩社長は大学卒業後、東京の洋菓子店などで6年半修行した。この時に身につけた技術の一つがマカロン。マカロンは「皮の色がカラフルで、見た目にかわいいお菓子」（伊藤社長）。数十年前から存在したが、流行するにまでは至らなかった菓子という。

マカロン人気に火がついた時期とパティスリー シエル ブルーの開業時期が偶然にも重なった。そこで伊藤社長手作りのマカロンを店頭で並べたところ、品質の高さが評判になり、お店の看板商品に育った。ただ、マカロンは見た目よりも「作るのが難しいお菓子」（伊藤社長）という。そこで専用の機械を導入し、各工程の効率化を図った。



マカロンやデコレーションケーキが並ぶ店内

事業成果

導入効果大きい包装機

パティスリー シエル ブルーでは1日に800個のマカロンを作っている。「マカロンは皮の善し悪しで味の8割が決まる」（伊藤社長）とされ、均一に焼き上げた皮はフワッとした食感で、甘みも感じるという。これまでは伊藤社長の技術に頼り、マカロンを製作してきた。

2019年に充填機、オーブン、正ピロー包装機を導入した。特に導入効果が大きかったのは包装機。従来、2人で2時間半かけて包装していた作業が、わずか20分で済むようになった。繁忙期はマカロンを焼くが、包装する時間がなく、店頭で並べられないこともあったという。「このお店規模で必要かと半信半疑だったが、効果は大きかった」（伊藤社長）。



包装機の導入により作業時間は20分に短縮

ワンポイント

人口が増加する総社市

2020年の国勢調査によると総社市の人口は6万9030人。前回調査の2015年に比べ、2175人、率にして3.3%増えた。岡山県内の市で前回調査に比べ人口が増えたのは総社市と岡山市のみ。総社市は岡山市や倉敷市と接し、両市のベッドタウンとして発展しており、2020年は2273人がほかの市町村から転入した。洋菓子店など地域密着型の事業者にとっては顧客を増やしやすき環境にあるといえる。



社長シェフパティシエ
いとう よしひろ

伊藤 嘉浩さん

▶▶▶ 会社概要 company profile

設立 1999年
資本金 非公表
代表 伊藤 嘉浩
従業員数 13人
売上高 非公表

所在地 岡山県総社市三輪674-1
TEL 0866-94-8870
FAX 0866-94-8875
URL <http://www.cielbleu2007.jp/>