一般型

地域産品を使った製品の生産ラインを省力化し生産性向上と安全な製品作りを目指す事業

地域産品を使った製品の製造工程は生地･餡ともに手絞りのため、製品重量のバラつきや焼成ロスが生じていた。そこで、万能充填機、焼成窯および金属検出機の導入により生産性や製品品質を向上させ、より安全な製品づくりを行った。

左上:ひろしま檸の菓　左下:酒々(機器導入により品質などが向上した当社製品)　右:十日市本店

PURPOSE
事業目的

若い世代や観光客からの支持が広がっている、広島県産のレモンを使用した「ひろしま檸の菓」、広島県産の酒粕を使用した「ひろしま吟醸菓　酒々【ＳＡＳＡ】」の品質を高め、よりおいしく効率的に、かつ安全に製造し、これまで以上に多くの方へ供給できる体制を整える。

MOTIVES
製品開発のきっかけ

以前に比べて伝統的な和菓子である羊かんやきんつばなど、餡を使用した食感の重いお菓子を敬遠する消費者が増加したことにより、贈答用のお菓子需要が減少する傾向にあった。一方で、世界遺産やカープ人気の高まりなどによって観光客が年々増加する広島においては、みやげ市場が活況であった。

そこで、若い世代、増加する観光客および新製品を待ち望む既存顧客に届けられるよう、広島の地域産品と餡を融合した和洋折衷の食感が軽い製品の開発に至った。

TARGET
製品開発の目標

◆1時間あたりの生産数量増加
万能充填機の導入により、対象製品1時間あたりの生産数量を約3.5倍に向上させる。

◆ 充填精度の向上
万能充填機の導入により、対象製品の、餡の充填精度を基準値±5ｇから±0.5ｇ以内に減少させる。

◆ 食品ロス率の減少
焼成窯の導入により、2%の焼成ロスを1%以下に減少させる。

◆ 製品の安全性向上

DETAIL & POINT

製品開発の内容

◆万能充填機1基を導入
力や体力を必要とする手絞り充填からの時間短縮や充填定量化、形状の均一化を目指した。
◆焼成窯1基を導入
菓子焼成データを記憶させ、焼成時間・温度・火力・排気の自動焼成を行うことで、焼成ロスの減少と製品品質の安定化を目指した。
◆大型対向型金属検出機1基を導入
0.6mmの鉄を検出できるなど、異物混入の判定精度向上を目指した。

ひろしま檸の菓焼成工程

RESULT

本事業の成果

「ひろしま檸の菓」テスト加工における各種効果
◆ 1時間あたりの生産数量増加
既存生産数量から1.5倍に増加した。
◆ 充填精度の向上
充填量が基準量＋0.2グラムから＋0.6グラムの範囲となり、精度が飛躍的に高まった。
◆ 食品ロス率の減少
既存ロス率が2%から1%に減少した。
◆ 製品の安全性向上
当該金属探知機により、安全性がさらに高まった。

PROSPECT

今後の展望

「ひろしま檸の菓」は販売開始後4年間で販売個数が76%増加し、中国新聞社主催の「新！広島みやげグランプリ2016」で一般投票賞を受賞するなど、多くの方にご愛顧いただくようになった。今後も積極的に営業活動を行い、「ひろしま吟醸菓　酒々【SASA】」とあわせて、広島の地域産品を使った、高品質で安心・安全な菓子を、県外や外国人観光客の方にも味わっていただきたい。

生産効率を目標値まで高めていくことが引き続きの課題であるが、従業員の学習・訓練を継続し、お客様に喜んでいただけるよう精いっぱい努めていきたい。

KEY POINT

ココがポイント！

こだわりの原材料を使い、長年培った菓子製造技術と最新機器の性能を掛け合わせて、高品質で安心・安全な菓子の生産体制を確立した。

導入した万能充填機

導入した焼成窯

CORPORATE DATA

事業者概要

株式会社
御菓子所 高木

住所：広島県広島市西区商工センター7-1-10
電話番号：082-277-8011
URL：https://www.okashidokoro-takaki.com

代表者名　加藤　博基
設　　立　昭和26年1月13日
資 本 金　3,000万円
従 業 員　91人
事業内容　食料品製造業

代表取締役
加藤　博基

更なる成長へ向けて
このような企業からのご連絡お待ちしております

弊社は今年の3月で創業100年を迎えました。歴史への誇りと気概を胸に秘め、これまで先人がされたような小さな努力を積み重ね、常に「今求められている、よりよいもの」を目指して、絶えず新しさを生み出すことができ、広島のお客さまにこれまで以上に愛される菓子屋でありたいと考えています。是非、和菓子に関することならどんなことでもご相談ください。