

ばいこう堂株式会社



和糖どら焼き製造工程の温度・圧力 制御技術による生産性の向上

売れ筋商品の一つである「和糖どら焼き」は、生産能力がネックとなり、殆どが自社直営店にて販売され、全国展開が遅れていた。そこで、品質の安定と生産力の向上を図るために、製造工程中の温度・圧力の制御技術、及び自動化技術を利用した設備を導入。製造にかかる作業時間を約34%も短縮でき、生産能力の向上を実現した。

company profile

代表者メッセージ



取締役副工場長
黒川 昌雄

和三宝製菓子を通じて、多くのお客様に夢と感動とやすらぎを。

当社は、香川県の特産品である「さぬき和三宝糖」を、昔ながらの伝統的な手法で製造する和菓子メーカーです。和三宝糖は、さらりとした口どけと上品でまろやかな風味が特長の甘味料。知る人ぞ知る隠れた逸品ですが、最近ではテレビや新聞などのメディアにも取り上げられて認知度も上がってまいりました。今後は、和三宝糖を使った生菓子商品の拡大など、コロナ禍のような突発的な時勢でも柔軟かつ、安定した品質管理と供給ができるよう努めてまいります。

企業情報

所在地	香川県東かがわ市吉田267
TEL	0879-33-3771
設立	1958年7月
代表者	黒川 昌彦
業種	食料品製造業
従業員数	107名
事業内容	さぬき和三盆糖の製造・販売

01

Background of effort 取り組みの経緯



当社では、地場の伝統産業として地域住民や観光客の方々にも和三盆糖の魅力を発信したいという思いから、和三盆糖を原料に用いた様々な和菓子を製造・販売している。なかでもベストセラー商品である「和糖どら焼き」は、和三盆糖製造の際に生じる糖蜜を練り込んだ風味豊かな皮と、和三盆糖を用いた餡が特徴であり、全国他社との差別化が明確な商品。そこで、ばいこう堂ブランドを担う商品として成長させるべく、現有する全国販売網から全国展開していく。そのために、課題である生産能力を高める必要があった。

02

Implementation content 実施内容



生産力停滞の直接的なボトルネックは皮製造の工程にある。生地 of 原料に糖蜜を含むため、一般的などら焼きの約1.5倍もの時間をかけて低温でじっくりと焼き上げるためだ。また、製餡工程では、火力調整やアク取り、圧力釜から常圧釜への移し替えなど、別

作業との並行作業が難しく、作業員1名が2日間釜につきっきりとなる。この皮製造や製餡工程が餡詰め of 工程日数を圧迫し、生産力の伸び悩みにつながっていたことから、最新型のどら焼き機と全自動の餡製造機を導入。安定した品質での生産力向上と、人件費や光熱費の低減を図る。機械導入後の性能検証と試作では、これまで人の手で製造していた餡の風味や味、食感、小豆のつぶれ具合と同じになるように、幾度もの調整を重ねた結果、十分な品質の餡を製造できるようになった。

03

Achievement 成果

当初の目論見通り、ボトルネックだった皮製造においては製造スピードが増し、「和糖どら焼き」製造における生産力は大きく向上。さらに、餡製造では、つきっきりとなるはずだった人手が不要となるうえ、これまで職人による経験に基づいていた製餡工程だったが、全工程を導入設備で管理することで、餡の硬さなどの物理特性までも高い水準で均一化できた。製造における人件費や光熱費の削減及び、製造コストの抑制にもつながった。その結果、従業員による早出残業はなくなり、安定した生産力により首都圏百貨店などへも卸し始めた。引き続き、全国の百貨店へ販路を拡大する。



会社のPR

季節ごとに登場する新しいデザイン やさしい色合いと上品な口どけの干菓子



目で見て楽しみ、舌で味わっておいしさを堪能できる日本古来の食文化。そんな食べることがワクワクするようなお菓子をつくりたいとの思いで、季節や娯楽、動物などをモチーフにかたどった愛らしいデザインの干菓子をご用意しています。昔ばなしをテーマにした「昔ばなしシリーズ」や、「猫」をかたどった干菓子はギフトやお土産などにも人気です。