



焼きにこだわったカステラを
全国へ、そして世界へ。



食料品製造業 株式会社 須崎屋

1867年創業。三代目より、一般的なカステラと比べ黄身の割合が多い「五三焼カステラ」に力を注ぎ、技術を継承している。地元産ブランド卵「太陽卵」、佐賀県産の高級もち米飴など、選び抜いた極上の材料と、職人による単窯での焼きにこだわったカステラを全国で販売。家族経営だったが、わずか8年で60名を超える従業員を雇用するようになるなど、急成長を遂げ、今も進化を続けている。



事業のテーマ

五三焼カステラの海外展開に対応する 生産工程改善計画

事業のきっかけ

国内市場はもとより、台湾、中国、シンガポール等の海外市場から引き合いが寄せられていたが、海外市場への展開の場合、カステラの賞味期限を3ヶ月以上にしたいという、賞味期限のロングターム化が課題であった。

以前はカステラのカットと包装は手作業で行っており、常温保存で流通していたため、賞味期限は製造出荷日から20日であった。品質を左右する焼きの工程はそのままに、味に関係のないカットと包装の工程を効率化し、冷凍することで賞味期限を延ばし、海外進出に挑戦したいと考えた。

事業内容・成果

今回導入したのは「カステラスライサー」「ピロー包装機」「凍結機」。スライサーも包装機も、自動化したことで労力や時間の削減につながったが、何より人の手が触れないため、衛生面が格段に向上した。また最新鋭の3Dフリーザー凍結機は急速冷凍により、細胞を壊さずに冷凍できるため、味や食感を損ねることなく出荷できる。

今回の設備導入により、同じ時間、同じ人数で生産量は4倍になり、さらに凍結機の導入によって海外への輸出が可能になった。現在はアメリカをはじめ、香港や台湾にも輸出をしている。

今後の展望

2023年10月に現在の工場の敷地内に新工場を増設することにより、生産量が2倍になる見込みである。増産分については、国内はもとより海外の販路も拡大していきたい。また従業員も40名ほど増やす予定であり、これからも地域の雇用に貢献していきたい。

●ものづくり補助金活用

カステラスライサーと
ピロー包装機の導入で生産量が

↓
4倍に!

さらに凍結機の導入により、
海外への輸出が可能になった。



株式会社須崎屋
長崎県南島原市有家町山川1200
TEL/0957-82-2855 FAX/0957-82-5544
HP/<http://www.suzakiya.com/>
MAIL/suzakiya.info@gmail.com
代表取締役/伊藤 剛
設立/1867年3月1日
資本金/10,000,000円
業種/食料品製造業 従業員数/40名