



株式会社 清月

菓子製造販売

代表者名 代表取締役 野田 清紀 設立年月日 1954年(昭和29年) 3月1日

所在地 〒400-0301 山梨県南アルプス市桃園 591

TEL 055-280-1222 FAX 055-284-4351

E-Mail info@saygets.co.jp URL https://www.saygets.co.jp/

資本金額 1,000 万円 従業員数 63 人

Interview

中村 秀幸
工場長

Theme テーマ 低生産性を解消する設備投資と企業需要を掘り起こす 新商品開発で、企業体質を健全化する事業

企業先からの引き合いやタイムリーな新商品の提供ニーズに対し、人員や技術の継承で課題があったが、設備を導入し、生産性と品質を上げることで課題を解決するため補助事業を推進した。その結果、生産性は計画の 25%を上回る 29.5%にアップ。廃棄率はこれまでの 4%から廃棄ゼロになり、生産性および品質を大きく向上させることができた。

ロールケーキ「イタリアンロール」で知られる株式会社清月（本社・南アルプス市）。選りすぐりの材料とこだわりのレシピで作られたケーキや焼き菓子、和菓子は県内外にファンが多い。同社の数あるラインアップのうち、県産の大粒ピオーネを使ったぜいたくなレーズンサンド「甲州レーズン」は、イタリアンロールに次ぐ売り上げを誇る人気商品。濃厚な味わいのレーズンを、甘さひかえめのクリームとともにサクサクのサブレ生地でサンドしている。しかも、レーズンは独自の乾燥技術により添加物不使用、オイルコーティングも一切施していないが長期保存できる安心・安全なレーズンだ。

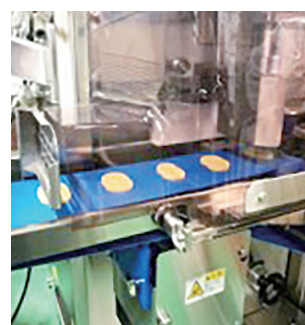
工場長の中村秀幸さんは、「甲州レーズンのこれまでの製造工程は人手に頼ったプロセスが多く、一日の製造数に限りがありました」と話す。サブレ生地を焼いた後にレーズンとクリームを挟む仕上げの工程は手作業にこだわっているが、シート状にのばした生地を型で抜く成形作業に時間がかかることが課題だったという。型抜きは力の入れ方によって生地が変形するなど難しく、作業は熟練のスタッフに頼っていた。一方で、商品へのニーズは年々高まり、製造数アップが求められていた。

同社は生地の成形を機械化するため、ものづくり補助事業を活用して「火星号 CN580」と「重合ノ

ズルソニックスライサー SK100」を導入した。同機は生地を自然な流れで送ることができるのが特徴。送り速度の調整が可能で、デリケートな生地でもみずみずしさをそのままに吐出することができる。CN580 に接続したスライサーは、重合ノズルから吐出された生地を、微細な振動の超音波カッターでシャープにスライスしてくれる。吐出する生地の厚みや形も繊細に調整できる。CN580 は包あん機なので、2種類の生地を使って成形することもできる。

甲州レーズンに用いる直径 61 mm、幅 43 mm、厚さ 4 mmの楕円状のサブレ生地を製造する検証作業では、1 時間あたりの生産数量が 210 個から 272 個に増え、生産性が 29.5% アップ。また、生地をのばして型で抜く方法でなく吐出する方法に変わったことで、生地の無駄が出なくなり、これまで 4%だった廃棄率はゼロになった。形や大きさが均一の生地を量産できるようになったことで、品質面と生産性がともに向上した。

「50 年以上のベテラン従業員よりも均等に成形してくれるので驚きました。今ではこの機械を使って 26 歳の女の子が作業しています」と中村さん。「その分の時間を他の作業や従業員の教育に充てられるようになったのは、非常に大きい成果です」と話した。

● イタリアンロールに次ぐ
人気商品「甲州レーズン」● 導入した「火星号 CN580」・
「重合ノズルソニックスライ
サー SK100」を接続して
使用している。● 生地を繊細に吐出してく
れるのが特徴だ

高品質のロールケーキ開発で大ヒット ロングセラーの「イタリアンロール」

清月の歴史は、現社長の祖父・清さんが山梨から都内の老舗和菓子店「麻布松玄堂」に丁稚奉公するところから始まる。修業で腕を認められ、のれん分けで 1931 (昭和 6) 年に現在の横浜市伊勢佐木町に開業した。その後、戦災のため県内に移転し、54 年に有限会社に改組。65 年に現在地に移った。同社は当時としては画期的なベルトコンベア式の焼成釜を備え、スタミナパンやカステラパンなどの斬新なヒット商品を開発。その製品は、今でも大手パンメーカーの製品として残っているという。長崎カステラやパイ折などで各菓子品評会において大臣賞を受賞したのもこのころだ。

そして 86 年、あのヒット商品が誕生する。現

在までロングセラーが続けている「イタリアンロール」だ。当時ロールケーキがブームになっていたことを受け、「同じような商品を作るよりも、こだわった材料を使い、相場の 200 円でなく 1,000 円でも買ってもらえるロールケーキを」とのコンセプトで開発された。そのスポンジ生地のしっとり感や、クリームの甘みとシュー生地のほのかな塩気が織りなす絶妙なハーモニーは、シンプルながらも深く豊かな味わいで多くの人に愛されている。

時を同じくして、同社は卸業からの脱却を目指し、櫛形店を始め県内直営 6 店舗を開店。大手百貨店と提携し、全国にその販売網を広げていった。03 年 9 月に株式会社に改組し、現在に至る。

● 清月本店。多彩な商品
が並ぶ● ロングセラー商品の
「イタリアンロール」

心を和ませ、人と人の和を生み出すお菓子を作りたい

今回の設備導入を受けて、中村さんは「レーズンサンドは現在ピオーネのみを使っていますが、県内には他にもおいしいブドウがたくさんあります。地域に貢献する上でも、例えば巨峰やシャインマスカットのレーズンサンドなども開発したいです。また当社と甲府市の企業が共同で企画、開発を進めてきた高級菓子ブランド『和乃果』の店舗が昨年 4 月、山梨市牧丘町にオープンしたので、ここでの取り扱いも増やしていきたいです」と意気込む。

外販先も増えつつある。鉄道会社や航空会社、百貨店などから「レーズンサンドを扱いたい」という要望が以前から寄せられており、生産能力が上がったことでニーズに応えられるようになった。また B to C (企業対消費者) だけでなく、新たに B to B (企業対企業) によるビジネスチャンスも見込まれている。「業界はどこも人手不足なので、この設備を使えば他の企業の仕事をうちで請け負うことができます。既に他県の菓子店の依頼で、クッキー生地の製造を請け負っています」。

清月のモットーは、「自分の子どもにも安心して食べさせられるお菓子作り」。添加物は極力入れず、材料も厳選したものを使っている。小豆は北海道の

契約農家から購入し、お米なども現地に足を運び、生産者の声を聞いた上で取り入れている。バターや生クリームは良質な牛乳から作られたものだけを採用。卵は安全と健康にこだわり、健康な鶏から生まれる卵を使い、塩はミネラル豊富なフランス産「大西洋海塩」を使っている。

企業理念の「菓心天創」(菓子の心、天が創る) には、おいしさは素材や想像力、職人技、心などが調和して生まれるものであり、菓心天創は、贈る人と贈られた人が和み、心温まる気持ちになってほしいとの願いが込められている。「当社は洋菓子も和菓子も製造していますが、社長は両方とも『和菓子』と呼びます。それは企業理念に込めた願いの通り、お菓子は心を和ませてくれるだけでなく、お菓子を通じて話題が生まれ、人の和が広がっていくと考えているからです」。

「だからこそ完全なライン化・機械化は目指していません。工程の一部を機械化しても最後は手作業で仕上げています。機械に合わせるのではなく、お菓子のポテンシャルに合わせることを重視しています」。清月の揺るぎない信念が、安全・安心でおいしいお菓子たちを支えている。

● 導入した設備で新
たに開発した「甲斐犬
チョコまんじゅう」

● 本店外観