

株式会社 よしむら

自家焙煎方式の開発による、国産そば茶スイーツの小売り事業展開とブランドの確立

そば茶の焙煎方式を開発することにより「自家焙煎の国産そば茶スイーツ」を生み出し、従来の外食事業に加えて百貨店等での小売り事業を展開。「国産・そば・自家製」という独自のブランド確立を図る。

| | | | |
|--------|------------|-----------|---------------------------------------|
| ■ 代表者 | 吉村 匠平 | ■ 所在地 | 〒616-8385 京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3番地 |
| ■ 設立 | 平成14年1月4日 | ■ 実施場所 | 〒615-0046 京都市右京区西院西溝崎町29番5 |
| ■ 資本金 | 3,000千円 | ■ TEL/FAX | TEL. 075-353-0023 / FAX. 075-353-0020 |
| ■ 従業員数 | 150人 | ■ URL | https://yoshimura-gr.com/ |
| ■ 業種 | 飲食店・食料品製造業 | ■ E-mail | 上記URLよりお問い合わせ下さい。 |
| | | ■ 得意分野 | そばや豆腐等の日本の風土が育んだ「素材」を活かした食品の調理・加工と販売 |

目的、取組のきっかけ

◆ 自家焙煎の国産そば茶スイーツの開発

当社は設立以来、手打ちそば店等の飲食店を運営してきました。全国でも最大規模の約30名の手打ちそば職人を擁し、「そばのスペシャリスト」として独自ノウハウを保有しています。京都も含め全国的に飲食業界における競争が激化している昨今、当社の強みを活かせる新たな事業展開を考えていました。そのような折に、洋菓子メーカーで開発に携わっていた社員が入社。女性を中心に高まりつつある「スイーツ」需要を強みである「そばのノウハウ」を活かして取り込むことを狙い、自家焙煎の国産そば茶スイーツの開発に着手しました。

今回の補助事業により、原材料から調理まで一貫通貫の徹底した品質管理が可能になります。「国産・そば・自家製」という独自のブランドを確立するとともに、小売り事業への展開を新たに図っていくことを補助事業の目的としました。

◆ 補助事業での課題

自家焙煎の国産そば茶スイーツの開発にあたり、生じた課題は大きく3つあります。まず1つ目は、「(原材料となる)国産そば茶の自家焙煎方式の開発」です。そば茶専用の焙煎機を製造している専門メーカーが見つからず、新たに開発する必要がありました。そして2つ目は、「高品質なスイーツの製造と生産能力の向上」です。既存設備では



生産工房よしむら

断熱性や加熱能力の問題で焼きムラや生地食感等の品質面が安定しません。また、小売業を展開するにあたっては、生産能力を向上させる必要がありました。更に3つ目は、「賞味期限の短さと生産の平準化」です。当社では他社との差別化要因として、保存料等の添加物を使用していません。賞味期限が短くなってしまったため、生産の平準化が難しいという状況がありました。

取組内容

◆ 課題①「国産そば茶の自家焙煎方式の開発」

市場にそば茶専用の焙煎機が回っておらず、様々な焙煎機器メーカーに接触。デモ実施等の試行錯誤を繰り返し、当社独自の焙煎機の開発に成功しました。更に、焙煎前の原材料にいくつかの工夫を加えることにより、そば茶の風味が極めて強く出ることが判明。結果として、当社独自の国産そば茶の自家焙煎方式を開発することができました。



焙煎機

◆ 課題②「高品質なスイーツの製造と生産能力の向上」

品質面・生産能力面の双方を改善するため、数年前に建設したセントラルキッチン「生産工房よしむら」にスイーツの生産拠点を集約。そば粉の製粉→攪拌→焼成の工程からなる集中生産ラインを構築しました。特に、焼成の工程には製菓用オープン(バッケン)を導入。結果として、焼きムラをなくしての品質向上と芯温センサーと自動温度調整機能による生産能力の向上を実現することができました。



バッケン

企業概要

当社は設立以来、手打ちそば店や豆腐料理店を経営。平成30年に「有限会社 嵐山よしむら」から社名変更を行い、観光客だけではなく地元に着目した店舗運営を行っています。

主要製品

- ・そば料理
- ・豆腐料理
- ・そば茶スイーツ



そば茶あんチーズケーキ

主な保有設備

- ・焙煎機
- ・製菓用オープン(バッケン)
- ・急速冷凍機等



手打ちそば

◆ 課題③「賞味期限の短さと生産の平準化」

賞味期限の短さと生産の平準化の双方を実現するために当社が採用したのは「急速冷凍・保管方式」の導入です。具体的には、まず急速冷凍機に焼成したスイーツを入れて冷風を流し、一気に商品温度を下げて凍結させます。これにより、菌による商品の劣化・細胞の破壊を防ぐことが可能になりました。



急速冷凍機

次に、商品を店舗や小売店で販売するにあたり、冷凍状態のまま保管・流通させる必要があるため、冷凍庫の活用も今回実施しました。これにより、小売店での冷凍保存が可能となることによる賞味期限の短さへの対応が実現。併せて、繁忙期以外の時期にも製造が可能となり、生産の平準化も実現しました。

成果と今後の展開

◆ 試作品の完成

上記のような取組を工場の従業員たちと一丸になり行った結果、そばの風味・食感ともに満足のいく試作品となった。



焙煎そば茶ロール

たことを確認することができました。また、急速冷凍機・冷凍庫にて2週間保管した後、解凍した試作品を再度試食。そばの風味等が劣化していないことも確認し、当初の予定通りのスケジュールで事業を完了することができました。

◆ 小売り事業の展開

補助事業の完了後、有名百貨店における催事出展にて「焙煎そば茶ロール」の飲食販売を実施。実際に多くのお客様から生の声をお聞きすることで、当社の「国産そば茶スイーツ」の拡販の可能性を更に感じる事ができました。現状においては、拡販に向けて交渉を継続させていただいている状況です。

◆ 新ブランド「sonoka」

2020年6月に、素材からこだわった国産そばの実スイーツの新ブランド「sonoka」を立ち上げました。「自家焙煎した国産そば茶を贅沢に使用し、保存料無添加にもこだわった、香ばしく風味豊かな自家製スイーツ」であることを表わす新ブランドです。

将来的には、新ブランド「sonoka」の各商品を国産そば茶スイーツに特化した自社店舗でも販売・PRし、補助事業の目的である「自家焙煎方式の開発による、国産そば茶スイーツの小売り事業展開とブランドの確立」を更に深めていきたいと考えています。



新ブランド【sonoka】