

株式会社 ツクヨミラシン

観光産業に特化した地域性の高い土産菓子の大量生産設備導入計画

観光客が年々増加し、当地土産の需要が増えている中、地域性の高い土産菓子の開発が急務であるが、現状の多品種小ロット生産ではパティシエの商品開発時間を確保できないため、生産性の高い設備を導入することにより、商品開発時間を確保し土産菓子を開発する。

■ 代表者	駒井 克洋	■ 所在地	〒624-0842 京都府舞鶴市字朝代1番地1
■ 設立	2020年3月2日	■ TEL/FAX	TEL. 0773-60-8499 / FAX. 0773-76-6661
■ 資本金	1,000千円	■ URL	https://bistro-arle.com/
■ 従業員数	4人	■ E-mail	arle623@gmail.com
■ 業 種	飲食料品卸売業		

目的、取組のきっかけ

弊社は2013年に京都府舞鶴市で、イタリアンレストラン「アメイロ ビストロ アルル」を開業しました。その後店舗内で提供していたドルチェが好評だったことから、テイクアウト専門店を出店するなど2022年現在、舞鶴市を中心に6店舗運営しています。このような多店舗展開を行う契機となったのは、2018年の豪雨による罹災でした。

◆事業基盤の強化に向けて

2018年の豪雨は舞鶴市に大きな被害をもたらしました。弊社では床上浸水により調理機器は壊れ、営業も1週間以上できない状況になりました。営業を再開したのちも、言われない風評被害により顧客がすぐに戻ることはありませんでした。そのような中でも、地元の食材を用いた人気商品「マイツルプリン」が変わらず売上を維持していたことから、多様な業態の重要性を感じ複数店舗・複数事業での展開に至りました。



人気商品「マイツルプリン」

このような方針の中、舞鶴市は観光地でありながら地元の食材を用いた土産品、特に焼き菓子が少ないことに注目し、本事業はこれを販売することで事業基盤を更に強化していくものでした。

◆土産品の事業化に向けて

土産品を事業化するには、1日当たり500～1000個程度の生産が必要と見積もっていましたが、既に多くの種類

の洋菓子を作っているパティシエに、これ以上の負担を強いるのは難しい状況でした。そのため、より生産性の高い設備を導入することで量産体制を整備することが求められていました。

取組内容

◆量産化への取り組み

焼き菓子の量産化に向けて、本事業ではホットミックス、生地充填機、電熱式デッキオープンを導入しています。

①ホットミックス

攪拌はパティシエにとって最も負担の大きい作業であり、きめの細かい生地作りなどに欠かせないものです。「人肌」や「沸騰手前」など細かな温度管理ができるようIHヒーター機能付を、また攪拌速度や時間などプログラミングが可能なものを導入することでパティシエの技術の再現を図りました。



ホットミックスの使用状況

②生地充填機

導入にあたっては様々な生地の種類や状態に合わせ、絞り方をプログラミングすることができるものを選択し、パティシエの手絞りと変わらない出来栄が実現できるものを導入しました。また、構造も工具を使わずに分解できるものを選ぶことで、女性でも扱いやすく洗浄も簡単にできるものを選んでいきます。



生地充填機の使用状況

③電熱式デッキオープン

生産時には多種類の商品を同時に焼き上げられるように、3つのユニットで構成したものを選び、鉄板面積では従来比2～3倍の製造能力を見込んでいます。また、熱効率や蓄

企業概要

2013年にイタリアンレストラン「アメイロ ビストロ アルル」を開業。その後、飲食業だけでなく菓子や総菜の製造など事業分野を拡大し、2020年には法人成りし、「株式会社 ツクヨミラシン」と名称を改める。2022年現在、飲食店4店舗、菓子店2店舗、菓子工場2カ所を運営。

主要取引先

天橋立総合事業株式会社
伊根湾めぐり遊覧船
舞鶴赤れんがパーク

主要製品

マイツルプリン
舞鶴ドーナツ
檸檬フィナンシェ

主な保有設備

生地充填機
ホットミックス
電熱式デッキオープン
プラストチャー



生地充填機 ホットミックス 電熱式デッキオープン

熱効果の高いものを導入し生産効率を高めています。



電熱式デッキオープンの使用状況

◆運用に向けて

量産化に向けて上記の設備を導入しましたが、誰でもパティシエと同じように作れるように、「作業のマニュアル化」「品質の均一化」が課題となりました。それには、パティシエ個人の技能を「見える化」する必要があります。例えば生地や量、外気温などにより異なる攪拌の際の温度調整やオープンの温度調整などです。いずれも見た目や食感などを決める重要な要素であるため、「データの取得」や「技能の見える化」が必要になります。パティシエを中心に作業員がミーティングを重ねながら、作業の見直しを続け、「作業のマニュアル化」「品質の均一化」を図っています。

成果と今後の展開

◆焼き菓子の量産化と作業の改善

上記の取組を通じて、フィナンシェやマドレーヌなどの焼き菓子を大量に作れるようになりました。本事業の取組を通じて、データ取りや作業の見直しが行われ、作業の改善が図られました。商品（種類）や個数によって温度管理が変わるなど、商品ごとの最適な焼き具合や食感の調整は難しく、常に改善が求められます。パティシエを中心としたミーティングを通じて、今まで以上に情報や改善意欲などを共有するようになり、こうした改善へ向けた取組も整備されました。

◆観光需要の回復に向けて

舞鶴は赤れんがパークをはじめ観光地として多くの見どころがあります。また、舞鶴港は大型クルーズ船の入港もあり、多くの国内外の観光客が訪れる場所です。新型コロナウイルス感染症の対策の緩和で、落ち込んでいた観光需要も期待できるため、地元の食材を用いた焼き菓子の開発・販売に力を入れていく予定です。例えば舞鶴市内で行われている新たな取り組み「大浦バパレモンプロジェクト（有機農法による檸檬の栽培を通じて耕作放棄地の再生や障害者の社会参加の機会の創出を図る取り組み）」に参加し、京檸檬を使った檸檬フィナンシェなどの生産に取り組んでいるのもその一環です。今後も地元の生産者や観光施設、土産物店など、地域一体になって商品の開発・販売に取り組みながら需要に応えていきたいと考えています。



檸檬フィナンシェ