7

有限会社いさごや

大ヒット商品『ロゴどら』に代わる新商品『ロゴテラ』の大量生産体制の構築

具体的な事業内容

湖西市の老舗和菓子屋「いさごや」は、大ヒット商品『ロゴどら』に続く第２弾として『ロゴテラ』を開発した。企業ロゴやメッセージの焼き印を入れた『ロゴテラ』は、最新鋭のスチームオーブンで焼き上げたふっくら、しっとりとした食感の高級カステラ。ノベルティや贈答品として話題性もあり、好調な売り上げを上げている。

会社概要



■ 社　　名　：有限会社いさごや
■ 代表者名　：代表取締役　中神 年成
■ 所 在 地　：〒431-0302
　　湖西市新居町1494
■ 取 材 地　：同上
■ 設立年月　：昭和61年8月
■ 業　　種　：菓子・パンの製造販売
■ 資 本 金　：5,000千円
■ Ｔ Ｅ Ｌ　：053-594-0156
■ Ｕ Ｒ Ｌ　：http://logodora.jp/

取組みの経緯



代表取締役 中神年成氏(左)と経営支援を行う新居町商工会 松野輝功氏

贈答品やノベルティとして大人気！「ロゴどら」から「ロゴテラ」へ

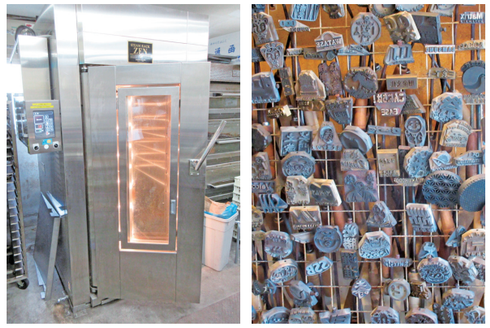
湖西市（旧浜名郡新居町）で戦前から80年以上にわたり営業を続ける老舗和菓子屋「いさごや」。同店の大ヒット商品である『ロゴどら』は平成15年に誕生した。

『ロゴどら』は、和菓子の「どらやき」に企業名やロゴ、イラストなどの焼き印を押した商品で、個人の贈り物や記念品、ノベルティとして人気があり、多くの地元住民や企業から愛されている。

『ロゴどら』の販売から10年以上が経過し、知名度が高くなるにつれ類似商品も散見されるようになり、どらやき以外の商品を求める声も多くなった。焼き印の技術や品質の高さには自信があったが、中神社長は新商品の開発で、より差別化を図っていくことを決意した。

そこで、思いついたのが「カステラ」に焼き印を押したロゴ入りカステラ、『ロゴテラ』である。カステラは、高級感を演出することができ、企業ノベルティや贈り物としての付加価値をより高めることができると考えた。さらに、焼き方や原材料の工夫次第で店独自の商品を生み出すことができることも新商品開発の決め手となった。

取組みの内容



導入した最新式のスチームオーブンとオリジナルの焼き印

最新のスチームオーブン導入『ロゴテラ』に最適なカステラが誕生

商品開発を始めると、「カステラ」は「どらやき」よりもより高い焼成技術が必要であることがわかった。焼き印をはっきりと認識できるよう比較的薄い焼き色を付けたくても、糖度が高いため焦げやすく、色が濃くなってしまった。また、平面に仕上げたくても体積が大きく、表面積が広いため中央が盛り上がってしまったり、中まで火が通らず焼きムラができてしまうなど、難点が多くあった。

そこで、最新のスチームオーブンを導入し、技術的な課題解決を目指した。さらに、原材料や分量、混ぜ方などを研究し、『ロゴテラ』に最適なカステラの製造を実現した。

導入したスチームオーブンは、加圧された蒸気が細かな粒子となって熱と共に機内に充満し、カステラ内部をよりふっくら仕上げることができる。また、材料をのせるラック（焼き台）が、内部で回転するためムラなく焼き上げることが可能となった。温度管理もこれまでのオーブンより精度が高く、より理想的な焼き色を追求することができた。

設備導入後は、すべての従業員が納得できるレベルに達するまで、数多くの試作を重ね商品を完成させた。

結果



デザインは700以上！人気商品「ロゴどら」

SNSでも“バスり”中 地元商店や和菓子業界のカンフル剤に

以前は、焼きムラを防ぐため焼成途中で3回、材料をかき混ぜていたが、スチームと回転ラックのおかげで、途中でかき混ぜる必要がなくなった。結果、材料の仕込みから機械の段取り、焼成、焼き印の押印、仕上げ、包装まで約19時間を要していたリードタイムを約6時間に短縮できた。人件費も削減され、生産性が大幅に向上した。

令和5年1月に商品が完成すると、ＳＮＳやマスメディアにも頻繁に取り上げられ、発売と同時に大きな反響があった。地元の世界的大手自動車メーカーをはじめ、これまで全国約50の企業や団体のノベルティに採用されるなど、累計販売数は約2万個と『ロゴどら』に並ぶ勢いの大ヒット商品となっている。

店舗2階には“どらやき大学”を開設。和菓子職人向けに自身が磨き上げたどらやきの製造技術を伝える。中神社長は「商品の知名度が上がることで、地元の商店や業界の活性化に繋がれば。若い世代に和菓子に対し明るくポップなイメージを持ってもらい、日本の和菓子文化を後世に繋いでいきたい」と広がり続ける夢と希望を熱く語る。