18

株式会社巖邑堂

オンライン和菓子創作セットの生産性向上と長期品質保証による販路拡大と和菓子の魅力発信

具体的な事業内容

歴史と伝統ある和菓子をつくり続ける巖邑堂。魅力ある和菓子を求める国内外からの声に応えるため、販路拡大に向けた新たな製餡機、真空包装機、品質検査機を導入し、国際基準を満たす安全安心な商品をお客様のもとへお届けする。

会社概要



■ 社　　名　：株式会社巖邑堂
■ 代表者名　：代表取締役　内田 弘守
■ 所 在 地　：〒430-0801
　　浜松市中央区神立町136−10
■ 取 材 地　：同上
■ 設立年月　：昭和39年4月
■ 業　　種　：菓子製造販売業
■ 資 本 金　：10,000千円
■ T E L　：053-545-3232
■ U R L　：https://ganyuudou.com/

取組みの経緯



取材に応じてくれた製造チームの皆様

歴史に裏打ちされた伝統の和菓子

株式会社巖邑堂は明治4年に創業し、150年の歴史と伝統を受け継ぐ老舗の和菓子店である。現代表者になり、先代が繋いだ味を広く知ってもらいたいとの思いから、東京や海外にも店舗を構えるようになった。

店頭に並ぶ商品以外にも時節やお客様の依頼に沿った特別なオーダーにも応える知識と創造、技術を備えている。主に日常使いの生菓子が評判を得ているが、ギフト需要にも応える商品も多く開発し、新しい時代に対応するための努力は惜しまない。日本のみならず、世界へ目を向け海外への和菓子販売にも積極的に挑戦しており、販路開拓と和菓子普及の両面から次世代に繋がる足掛かりを構築している。

コロナ禍が明け、インバウンド需要も増加してきたことにより、国内外の高まる和菓子需要に対応するため、和菓子に使用する餡の品質及び生産の向上をはじめ、海外展開を見据えた商品の長期保存を実現するとともに、品質保証体制の確立を図ることのできる機械設備の導入を行った。

取組みの内容



導入した製餡機

餡の品質及び生産性の向上と品質保証体制の確立

既存製餡機械は店頭用和菓子を含め、すべて同じ餡を製造しており、手作業による行程も必要としている。今後のインターネット販売や海外展開を考慮すると、店頭用の餡とは差別化を図り、甘さや粘りなどに違いのある多種多様な餡を効率的に製造する必要がある。

導入した製餡機械は特殊火床により焦げずにやさしく均一攪拌できるため、最高の餡づくりに最適な機械である。更に自動運転機能により作業効率が上がるなど、製餡の質と生産性が格段に向上した。

また、新たな真空包装機を導入したことにより、真空度の調整が可能となり、衛生的且つ賞味期限の長期化も実現した。これにより、「和菓子手作りキット」の品質向上と安全性の担保に繋がり、インターネットや海外での販売に向けた事業展開に取り組んでいくことができる。

加えて、品質検査機器を導入したことにより品質保証行程に関する内製化が実現し、海外輸出を見据えたFDA認証（アメリカ食品医薬品局の認証）の取得に向け、品質保証体制の確立が可能となった。

結果



和菓子手作りキット「かしあわせ」

歴史と伝統の和菓子を日本から世界へ

今回新たな設備として、製餡機及び真空包装機、検査機器の導入を行った効果は非常に大きい。具体的な効果として、製餡量については1回の稼働で約8kgから約32kgの製餡量に向上した。また、製餡時間についても稼働1回につき60分から40分に短縮された。

更に、品質面においては真空包装機の性能が向上したことで、賞味期限が10日から1ヵ月に延長される効果が表れた。加えて、検査機器の導入に伴い自社での衛生検査が可能となったことで、万全な品質保証体制を確立し、今般のFDA認証の取得に繋がった。

結果として、練り切りを自作することができる和菓子手作りキット「かしあわせ」の国内外における販路拡大に向け、国際基準を満たす安全安心な商品の製造体制が確立できた。

今後は東南アジアをはじめとした海外への展開やインバウンド需要への対応を含め、教育機関での食育における「かしあわせ」の活用推進など、和菓子文化の発進を国内外問わず、精力的に行っていく。