

世代を超えて愛される
ここにしかない美味しさを



山口県産品を活用した看板商品「かくれんぼ」の高付加価値化事業

同店のヒット商品である三重構造の饅頭「黒蜜とろーりかくれんぼ」シリーズの拡充を目的として新たな設備を導入。製造ラインを確立して、量・種類・質ともに顧客ニーズに応えられる体制を整えた。効率的な生産方式を導入したことで、山口県産の農産品を活用した新商品開発もスムーズに進められるようになった。

取組の背景

小ぶりサイズや地域限定の「かくれんぼ」シリーズの開発

全60種類の菓子のうち包餡機を使用する商品はおよそ20種類。この20種類を効率よく製造するために、1日1種類を製造し、冷凍および2度蒸しにより対応している。高齢化が進む中、地元住民から看板商品の「黒蜜とろーりかくれんぼ」のミニサイズを希望する声が増えていたが、現状の設備(包餡・包装・冷凍)ではラインアップを増やす

ことは困難な状況だった。また、幅広い世代に向けて、生クリームを使用した新商品を試作中だったが、既存機では生クリームの成分が分離してバサバサしてしまい、中心にきれいに充填することができないなど、品質上の課題を抱えていた。さらに、新型コロナウイルスの流行も重なり、品質管理の徹底が求められていた。

菓子処めいじや

08

取組内容 時間短縮と品質の安定を目的に新たな製造ラインを構築

課題解決のために、三重包餡機、プレハブ1坪冷凍庫、小型角折包装機を導入して、新たな製造ラインを確立した。機械化により、製造時間の短縮化と品質の安定化が図れた。



<新たに導入した機械>

- 1) 三重包餡機…10分間に350個製造可能。「黒蜜とろーりかくれんぼ」以外の商品との混合活用も可能。オプションである「縦型スクリュールダー」を導入することで、生クリームの品質が安定し、適切な充填が可能になった。
- 2) プレハブ1坪冷凍庫…冷凍スペースの確保により、効率的な生産が可能になった。
- 3) 小型角折包装機…800個を30分で対応可能。包装工程の機械化により、作業の効率化や衛生管理上の改善につながった。



取組成果 商品ラインアップを拡充! 生クリーム入りの新商品も開発

新たな製造ラインが整ったことで、包餡機を使った商品のラインアップを20種類から30種類に増やすことができた。安定した品質を保てるようになった。10分間に350個製造できるため、生産性が向上し、大量注文にも対応できるようになった。以前は冷凍庫が1台だったため、「黒蜜とろーりかくれんぼ」の1日の製造量は800個に限定していたが、冷

凍庫が増えたため、1日の製造量を1,000個に増やすことが可能になった(設備能力的には1日2,000個程度の製造が可能)。三重包餡機のオプションである「縦型スクリュールダー」を追加したことで、生クリームへの対応も可能となり、「生チョコ大福」などの新商品の開発にもつながった。

ADVICE

適切な専門家のサポートを受けることが採択への近道

新商品の開発をスピーディーに行える生産体制が整ったことで、節句などの年中行事にも今まで以上に力を入れられるようになりました。以前はただただ製造に追われる毎日でしたが、本事業に取り組んだことで、心身共にゆとりが生まれ、自分たちの思い描く菓子づくりができるようになり、本当に良かったと感じています。申請にあたっては、防府市中小企業サポートセンターCONNECT22で紹介していただいた中小企業診断士にサポートしていただきました。成長点加点(経営革新計画)や災害等加点など、初めて応募される中小企業こそ加点項目数が多くなるので、ぜひ挑戦されることをおすすめします。



代表取締役 吉田 義政

今後の展望 地域に根ざした和菓子づくりで笑顔をつなぐ

季節に応じてイチゴや夏みかん、かぼちゃ(くりまさる)などの山口県産品を活用し、看板商品である「かくれんぼ」シリーズの拡充を図る。和菓子が苦手な人や若い世代向けに、生クリームを活用した和洋折衷の新商品も提案。「できるだけたくさんの人に食べてもらいたい」という想いを実現させるため、和菓子

の伝統を残しながら、見た目や味に洋菓子の要素を取り入れた新商品の開発に力を注ぐ。利益率の高い道の駅等の店舗向け販売を増やすことで、収益性アップを図っていく。新商品の登場やイベントへの出店などの情報発信はSNSを通じて継続していく。

菓子処めいじや

〒747-0033 山口県防府市上天神町2-5
TEL 0835-22-2382 / FAX 0835-24-5433
業種 和菓子製造業
従業員数 5名(令和5年12月)
1951年創業
代表取締役 吉田 義政



防府天満宮の参道沿いに店舗を構える創業80年の和菓子屋。きんつばや饅頭などの伝統的な和菓子に加え、趣向を凝らした創作和菓子を製造・販売。なかでも県産小麦を使用した生地・自家製餡・黒蜜の三層仕立ての「黒蜜とろーりかくれんぼ」は同店を代表する看板商品。店頭販売のほか、道の駅や農産物直売所などで卸販売を行っている。