



NAGASAKI
MONO-GRAPH

09 株式会社 清水雲仙

— カブシキガイシャ シミズウンゼン

甘やかな魔法にかけられて

サクサク、とろり、ほんのり薫る季節のにおい。見た目の愛らしさはもちろん、口に入れたときの食感や複雑に重なり合う味わい、食べ終えた時の幸福感まで。ケーキ1つに込められたたくさんのサプライズに心がときめく。食べた人を笑顔に変えてしまうパティシエは、さながら魔法使いのようだ。とにかく大事にしているのは基本。クリームやスポンジなど、ひとつひとつのパーツすべてをスペシャルにつくり上げ、一体感のあるケーキに仕上げていく。その真骨頂が石畳ショコラだ。フォークを入れると顔

をのぞかせる8つの層。ベルギー産のミルクチョコレート、純正クリーム、カカオとバニラのスポンジを重ね合わせ、表面を生チョコでコーティング。仕上げにカカオパウダーをあしらった断面の美しさに思わず見とれてしまう。お菓子作りの根底にあるのは店名に掲げたネオクラシック。古き良き伝統菓子里に新しいエッセンスをプラスしながら、今日もみんなを幸せにする魔法をかけ続ける。



ケーキカットにおいて
美しい切断面を確保し、
商品価値を高め
顧客満足度の向上を図る

｜ 補助事業のきっかけ ｜

注目度が上がれば上がるほど 製造が追いつかなくなる事態

2012年11月に開催された「第4回ニッポン全国おやつランキング」でグランプリを獲得した石畳ショコラ。メディアへの露出や催事の誘い、全国から来店者が増えるなど注文が激増したため製造が追いつかず、売り上げ拡大のチャンスを逃していた。また洋菓子専門店として継続していかなければならない、付加価値の高い商品の製造と開発にも手が回らない状況に。

｜ 補助事業の内容 ｜

時間を要するカット作業を 機械に任せて効率化を図りたい

大分からの催事帰りに店に立ち寄った時のこと。夜11時にもかかわらず工場にはまだ電気が付いており、職人が長い包丁で石畳ショコラを切っている姿を目にした。ケーキをカットするのは職人である必要はない、職人には職人にしかできないことをしてほしいと感じ、作業効率を上げるためマルチスライサーを導入。非専門職でも使えるよう機械化を進めた。

｜ 補助事業の成果 ｜

美しい断面をキープしながらも 量産体制の構築ができるように

これまでカットに30分程度の時間を要していたが、マルチスライサー導入後は機械にセットするのに4～5分、カットに1～2分と大幅な時間短縮に。さらに寸法も正確なうえ、石畳ショコラの特徴である断面の美しさもキープ。想定していた以上の作業効率があり、約2倍の量産が可能となったことから、これまで泣く泣く断っていた失注も減らすことができた。



Information	会社名	株式会社 清水雲仙
	住所 連絡先	雲仙市吾妻町古城名21-1 ☎0957-38-2013 FAX.0957-38-3711 https://www.neoclassic-clover.com/index.html ✉clover@himawarinet.ne.jp
□代表取締役 一条 富春 □設立 1952年1月12日 □資本金 600,000円 □業種 菓子製造業 □従業員 30名		