

食料品製造業

株式会社 白十字パーラー

佐世保の地で
みんなに愛されるお菓子を作り続ける。

昭和26年、戦後間もない佐世保のアーケードに、本格的なコーヒーとフランスケーキを楽しめる店としてオープン。看板商品は「ぼると」。かつて貿易の拠点であった長崎のイメージに合わせて作った南蛮菓子（焼き菓子）で、長崎・佐世保の銘菓として愛されている。京町と上町に支店がある他、商品は長崎市内の百貨店などでも販売。県外の物産展へも積極的に出店している。

補助事業の内容と成果

ロス削減に寄与する

新機種の導入による新商品開発・

販売力強化・利益率向上と市場拡大

【事業のきっかけ】

主力商品のひとつ「カステララスク」のスポンジを裁断する際、従来の機械では切りカスが発生するなどの不具合が生じ、ロスが出ていた。さらにもうひとつの主力商品である「チョコローゼ」についても、チョコレートのコーティングを手作業で行っていたため、商品の均一化に問題があった。

【事業内容・成果】

カステララスクのスポンジの裁断については「バッケンカッター」を導入。これにより熟練の技術が必要な洋菓子のカットを機械に数値を設定するだけで、美しく短時間でカットできるようになった。またこれまで10%ほどあった製品ロスが3%以下にまで改善された。さらに従来は刃のサイズ変更に手間がかかっていたが、それも1人で簡単にできるようになった。チョコローゼに関しては「チョコレートエンローバー」を導入。チョコレートは温度変化に敏感なため、季節や時間帯によって固くなったり、柔らかくなったりして、マンパワーでは均一に塗布するのが難しかった。しかし新しい機械では、チョコレートを一定の温度に保つことができるため、品質が安定。さらにチョコレートの塗布数も20%増加し、時間短縮と生産性の向上を同時に達成できた。

【今後の展望】

両機械とも汎用性があり、バリエーション豊かなお菓子づくりが期待できる。新商品を開発できる良い環境が整ったので、今後は販売力を強化し、市場を拡大していきたい。



株式会社 白十字パーラー
佐世保市本島町4-19
Tel.0956-22-2831
Fax.0956-23-0904
<http://www.hakuju-ji.com/>
✉ hakuju-ji@h9.dion.ne.jp
代表取締役社長／近藤英三
設立／1954年1月16日
資本金／5000万円
業種／食料品製造業
従業員数／37名



ものづくり補助金活用

カステララスクの製品ロス

10～3%以下

チョコレート塗布数

塗布数が20%増加

熟練の技術が必要なくなり、これまで2人で
行っていた作業も1人で可能になった。それに
伴い、より効果的な人員配置ができるように。

