食料品製造業

株式会社 松井老舗

職人技が光る
美味しいカステラを全国へ。

創業以来、約400年にわたり地元島原で愛され続けてきた菓子店。主力商品は「長崎カステラ（五三焼）」。国産のはちみつや格別のこだわり卵など厳選された材料を使い、独自の製法で作られる五三焼は濃厚で味わい深い。流通面では県内にとどまらず、全国の百貨店やスーパー、商社等との関係を構築。全国の催事へ出店し、顧客を獲得している。

補助事業の内容と成果

創業400年の伝統を活かした 切り込み入り長崎カステラの全国販売

【事業のきっかけ】

百貨店やスーパーなどの取引先から「食べやすい切り込みを入れてほしい」という強い要望が寄せられていたが、カステラを切る作業は熟練した職人にしかできない。しかも切り込みが一直線にならない場合があったり、作業自体にも時間がかかったりと、品質、量産という面で要望に応えることができなかった。

【事業内容・成果】

問題を解決するために導入したのが「クロススライサー（TX-07型）」。これはカステラを手動でセットすると、縦・横と二段階でカステラが切断される。従来の機械では製品の種類ごとに刃のサイズを変える必要があったが、新しい機械ではその手間がなくなり、切り込みの入ったカステラが簡単に量産できるようになった。また均一にカットできるだけでなく、切断面も美しく、品質も向上。しかもカステラを機械にセットするだけのため熟練の技能は必要なく、全従業員が対応可能となった。その結果、作業時間が62.5%も削減。加えて熟練の職人が「冷まして熟成させる」という大事な工程に時間を使えるようになった。

【今後の展望】

ANAプレミアムクラスの機内食のデザートとして五三焼が選ばれ、お客様に一切れずつ提供したところ大変好評であった。この経験から今後は一切れずつ包装して販売をできないかと検討を重ねている。将来的には切り落としから個包装まで、幅広く商品展開をしていきたい。

株式会社 松井老舗

島原市江戸丁1932
Tel.0957-62-4773
Fax.0957-62-7050
http://matsuishinise.com/
✉matsui@fmc.jp
代表取締役／松井博史
設立／2013年6月18日
資本金／100万円
業種／食料品製造業
従業員数／11名

ものづくり補助金活用

カステラを カットする時間 62.5%短縮

忙しい時は職人が一日中カット作業に追われていたが、新機械導入後は簡単に切り込みカステラが量産できるようになり、取引先の要望に応えられるようになった。

Utilization of Subsidies