

食品  
製造業

# 御菓子處 双葉屋

長崎で愛され続けてきた  
老舗の味を全国へ



御菓子處 双葉屋  
長崎市新地町8-12  
TEL.095-823-8581  
FAX.095-823-8581  
<https://futabayanagasaki.com/>  
✉ [info@nagasakifutabaya.com](mailto:info@nagasakifutabaya.com)  
代表/平健蔵  
設立日/1937年  
業種/食品製造業  
従業員数/2名

昭和12年創業の和菓子専門店。看板商品のフルーツを使用した菓子類は四季の香りを感じさせる逸品として、長年愛され続けている。長崎新地中華街に店を構えていることから外国人観光客も多く、美味しさだけでなく、その見た目の美しさ、仕上げの細かさも好評だ。現在は二代目が経営・製造管理、三代目が新商品の企画・マーケティング及び販売促進を担当している。

## 補助事業の内容と成果

老舗和菓子屋伝統の逸品を全国へ、  
生産性向上で商圏拡大を図る。

## 事業のきっかけ

商品売上高の約60%を占めるカステラの製造において、焼き上げ時の窯の火加減調節は、味の決め手となる最も重要な工程の一つだが、熟練の技術が必要で、大量生産ができない状況にあった。また長崎の特産品である「びわ」を使用した「長崎びわソフトクリーム」を試行的に販売しているが、対応できる人数に限りがあり、多くの観光客が足を止めてくれるものの、販売機会を失っていた。

## 事業内容・成果

新しく導入した最新式の「ガスオープン」は焼きムラもなく、熟練の技術を要することなく、高品質なカステラの製造が可能となった。これにより製造後の不良ロスの改善も含め、焼き菓子の生産性が最大230%アップ。大手百貨店の要請ロットを満たし、都内料亭等からのOEM商品への対応も可能となった。さらに都内での催事販売にて要望が上がっていたインターネットによる販売も対応可能となった。

同じく導入した「ソフトクリームサーバー」についても、製造のスピードアップが実現し、団体向けの対応が可能となった。

## 今後の展望

新機械導入により、生産量が増えたことで、県外業者との商談に向けた社内体制の整備や、ホームページによる販売体制の整備、OEM商品に向けての新商品開発、全国取引に対応した冷凍発送体制の整備など、様々な整備を進めてきた。今後もさらに進化を加速し、商圏拡大を目指していきたい。

## ものづくり補助金活用

カステラの  
1日の製造数量  
54本 ▶ **80本**

製造ロスもなくなり、焼き菓子の生産性も最大230%アップ。  
ソフトクリームの製造・販売の量産化も実現できた。



ものづくり補助金・成果事例

