

食料品  
製造業

節句はもちろん、一年中食べてほしい  
唯一無二の「桃カステラ」

# 万月堂(鍛冶屋町店)



万月堂

長崎県長崎市鍛冶屋町6-45  
TEL/095-893-8833  
FAX/095-893-8837  
MAIL/manngetudo@gmail.com

代表者名/永川勇  
設立/1967年4月1日  
資本金/  
業種/食料品製造業  
従業員数/10名



昭和42年創業。主力商品の「桃カステラ」をはじめ栗饅頭、どら焼き、焼き菓子などを販売している。全体の売上の約65%を占める桃カステラは他社とは異なる製法により、甘すぎず、ふわふわの食感を実現。その唯一無二の味わいが人気となり、桃の節句のみならず、通年での販売に成功している。現在は長崎市内に2店舗を展開。百貨店での催事にも力を入れている。

## 事業のテーマ

### オリジナル「桃カステラ」の増産体制の構築による商品不足解消

## 事業のきっかけ

「桃カステラ」は主力商品でありながら、既存の設備では生産性が低く、注文に対応できていない現状があった。桃の節句のピーク時は予約販売等で数量制限およびお断り件数などから算出して約50%、通常時でも約25~40%の商品不足が生じていた。また顧客より「長崎市中心部に出店してほしい」との声が多くあり、それに応えるためにも、生産力の向上は喫緊の課題であった。

## 事業内容・成果

鍛冶屋町店の出店を機に、最も人手と時間を要する攪拌工程、設備の性能に最も影響を受ける焼成工程を見直すことで、生産力の向上を目指した。導入したのは攪拌機「マイティS50」と「トルクオープンUT」。

新しい攪拌機は容量が大きく、これまでよりも加工量が67%アップした。さらに従来のオープンは旧式で、気温や湿度によって行う温度調整を職人の経験による感覚で行っていたが、新たなオープンではボタン1つで数値管理が可能になり、熟練の技術が必要なくなった。

攪拌工程と焼成工程を改善したことで生産量は増え、通常時に商品が不足する状況はなくなり、顧客のニーズに応えられるようになった。

## 今後の展望

近年は県外の催事に力を入れている。長崎では認知度のある「万月堂の桃カステラ」も、県外ではまだまだ認知度が低く、開拓の余地が充分にあると考えている。また節句の時期は生産量が追い付いていないため、今後は新店舗の出店も含め、さらなる生産力の向上に努めていきたい。

## ものづくり補助金活用

### 桃カステラの生産量

# 1.5倍

攪拌工程で約67%、焼成工程で約50%、加工量が増加。  
生産量が向上し、通常時の商品不足が解消した!