



伝統を受け継ぎ、  
本物の美味しさを伝える名店



## 食料品製造業 有限会社 梅寿軒

創業1830年、初代・岩永米造より続く和洋菓子店で、現在は6代目が代表を務める。商品の品質はもちろんのこと、伝統の菓子づくりから店構えまでを受け継ぎ、守り続けている。今でもほぼ変わることのない外観は平成8年に都市景観賞（歴史ある部門）を受賞。看板商品の「もしほ草」をはじめ、開店前から行列ができるほど人気の「長崎カステラ」など、多くの商品が地元民や観光客に愛されている。



### 事業のテーマ

## カステラ製造に係る伝統技術の数値化と生産性向上による商品不足解消

### 事業のきっかけ

一窯一窯丁寧に焼き上げた「長崎カステラ」は大変好評であり、当日店頭販売以外の予約は6ヶ月待ちの状態が続いていた。常に品切れ状態のため、百貨店等からの依頼も断っている現状があった。しかし既存の設備では量産化ができず、技術習得にも時間がかかるため、品質（伝統の味）を継承する点にも課題を抱えていた。これらの問題を解決するためには、設備導入による生産性向上と、職人技術を数値化することが必要であると考えた。

### 事業内容・成果

これまでの木枠では一釜あたり8本しか製造できなかったが、新しい木枠は10本製造できるため、同じ所要時間で生産量が増えた。また木枠に合わせてオープンも大型化。新しいオープンは火加減の設定が容易であり、技術の数値化が進んだ。

これまで手作業で行っていた攪拌作業もミキサーを導入したことで、時間も労力も削減できた。さらにスライサーを導入し、手作業で行っていたカステラのカット作業を自動化。熟練の技が必要なくなったことに加え、ロスもほとんどなくなった。

生産量が向上したことで、多くのお客様に長崎カステラを届けることができるようになった。

### 今後の展望

長崎カステラの予約待ちの状態は続いているため、さらなる改善をしていきたい。加えて作業労力の省力化により生まれた時間を新商品開発の時間にあてたい。カステラのサイズや味にバリエーションを持たせ、これからは多くのお客様に喜ばれる菓子作りを続けていきたい。

### ●ものづくり補助金活用

#### 1釜あたりの製造本数

8本 → **10本**

「長崎カステラ」の生産量が増え  
6ヶ月待ちが半分の3ヶ月待ちまで短縮した。



有限会社梅寿軒  
長崎県長崎市諏訪町7-1  
TEL/095-822-0977 FAX/095-828-1252  
HP/<https://www.baijuken.com/>  
MAIL/[info@baijuken.com](mailto:info@baijuken.com)  
代表取締役/岩永徳二  
設立/1961年6月16日  
資本金/3,000,000円  
業種/食料品製造業 従業員数/4名