



真心込めて一つ、ひとつ。  
手作りにこだわったお菓子たち。



## 食料品製造業 菓匠 佐藤饅頭

大正14年、西有家町(現南島原市)にて本家「佐藤有明まんじゅう」が創業。「菓匠 佐藤饅頭」は創業者父母の饅頭作りのへの情熱、愛情、願いを引き継ぐ店として、平成25年11月にのれん分けで誕生した。味の決め手となる「餡」は自店工房にて豆の選別から煮炊き、製餡まで一貫して製造。1日300個以上売れる看板商品「どら焼き」をはじめ、上生菓子や季節ごとの限定お菓子など、豊富な品揃えが魅力である。



### 事業のテーマ

## 「糖質カット+食物繊維」の健康どら焼きの 新商品開発

### 事業のきっかけ

お客様から糖尿病予防や「コロナ禍で家にいる時間が長くなり、太りたくない」、糖分を控えた和菓子が食べたい」との要望が多く、ビジネスチャンスだと考えた。しかし商品はすべて手作りのため、通常の和菓子製造で手一杯で、新商品開発に手が回らなかった。

特に看板商品である「どら焼き」の皮は鉄板で手焼きしているため、時間がかかる上に、一定の品質を保つためには極度の神経を使い、体力的にも消耗が激しかった。また手焼きゆえに大量生産ができず、大手取引先からの受注にも応えられない現状があった。

### 事業内容・成果

今回、導入したのは「小型どら焼き機SDR-SGA」。これまでのガス火と違い、IH対応で、自動でどらやきの皮を焼くことができる。以前は微妙な焼き加減を注意しながらの作業であったが、新機械は温度等を設定することで、手焼きと同じ焼き加減を自動で再現することができる。作業が効率化したことで、生産量はこれまでの2倍になり、看板商品の大量生産が可能となった上に、体力的な悩みも軽減された。

また作業時間の短縮により生まれた時間で、新商品開発に着手できた。現在、「糖質38%カット、食物繊維入り」のどら焼きを開発中である。

### 今後の展望

これまで通り、真心を込めた菓子作りを続けていくことはもちろんのこと、長崎県で初の試みである「糖質38%カット、食物繊維入り」のどら焼きを完成させたい。そして今後もニーズに応じて、前向きに新商品を作っていくたい。

### ●ものづくり補助金活用

看板商品「どら焼き」の皮の生産量

1時間あたり120枚  
→ **250枚**

どら焼きの生産量が約2倍になった。  
生まれた時間で新商品の開発に着手できた!



### 菓匠 佐藤饅頭

長崎県長崎市目覚町11-18  
TEL/095-846-6661 FAX/095-846-6663  
HP/http://satou-manjyuu.com/  
MAIL/info@satou-manjyuu.com  
代表者名/佐藤 健一  
設立/2013年11月7日  
業種/食料品製造業  
従業員数/5名