バラエティ豊かなラインナップ
チョコエッグ
本物のおいしさ
セコイヤチョコレート
フルタ製菓株式会社
〒544-0023　大阪市生野区林寺6-7-22

菓子・食品・パン関連資材専門紙　流通記者会加盟紙

菓業食品新聞

The Journal of confectionery

URL：https://okashi.info　e-mail：ks-news@okashi.info

令和6年　5月22日（水曜日）
（毎月12、22日発行）第2319号
昭和41年7月2日第3種郵便物認可

発行所　〒564-0053 大阪府吹田市江の木町11-38-618
TEL 06(6385)1717 FAX06(6385)0150
株式会社 菓業食品新聞社
支社・京都
発行人　狩野　智子　　一カ年　8,800円

飯田・下伊那地域の菓子メーカー6社を訪ねて

売上、全体に好調に推移
世代交代で新たな挑戦へ

4月下旬に長野県飯田・下伊那地域を訪ね、6社にインタビューした。（伊藤製菓㈲は次号に掲載予定）

ふくやま
新工場竣工から一年
労働環境向上

㈱ふくやま（長野県下伊那郡）は、旧工場がリニア新幹線のルートにあたったことにより、2500坪の敷地に工場を移転し、昨年5月8日から稼働した。同社は飯田地域の地場産業である半生菓子用一口サイズの他、地元の餅米を使用したこだわりの手焼き種、洋菓子に対応する水種など多種対応している。

福山康雄会長は新工場について「なにより工場の労働環境が良くなっている」と話す。

新工場の目玉は、最新の胴付き製粉機「スタンダード」だった電気、ガス代は以前と変わらずで概ね満足している」と話す。

家よりも会社の環境を良くすることが働き手の定着につながるとも聞いた。

上から、福山会長、工場外観

「製粉工程については「排水処理の浄化槽のパワー不足がネックになっている。排水は米の研ぎ汁だが、現状では産業廃棄物であり浄化して環境に返さなければならず、対処法を考えたいところだ」。

康雄氏は、今年1月付けで子息の尚樹氏に社長を交代した。「最中種という商品をどう活かしていくか。最中種の未来像について、新社長には東京の同業者の会合でも話し合ってきてほしい」と語った。

毎日稼働し、現在は長野県産米にこだわっている。全国の菓子メーカーには地元の米に対するこだわりがある。その要望に応えられるよう各地の米での製粉も試みたい」と話す。問題点としては「排水処理の浄化槽のパワー不足がネックになっている。排水は米の研ぎ汁だが、現状では産業廃棄物であり浄化して環境に返さなければならず、対処法を考えたいところだ」。

康雄氏は、今年1月付けで子息の尚樹氏に社長を交代した。「最中種という商品をどう活かしていくか。最中種の未来像について、新社長には東京の同業者の会合でも話し合ってきてほしい」と語った。

お菓子のシアワセドー
前社長急逝から一年
社内組織、整う

㈱お菓子のシアワセドー（長野県飯田市）では既報のとおり昨年、木下龍亮社長が急逝し子息の木下裕亮氏が社長に就任した。ただし、裕亮氏は、急成長している南信州菓子工房㈱ほか5社の社長を兼任のため、㈱お菓子のシアワセドーの実務に関しては、熊谷正樹副社長が任されている。

熊谷副社長

熊谷副社長は飯田市創業の食品メーカー・旭松食品㈱で研究開発、営業の勤務を経てきた。木下龍亮前社長に招かれ、副社長として抜擢されたのが2年前だった。

熊谷副社長は「龍亮前社長が亡くなり1年が経ち、会社組織を整え、よりやく落ち着いてきた。前社長が貫いてきた堅実経営の下、新社長は若く新しいことに挑戦していくタイプであり、新商品の開発にも繋げていきたいが、まだ時間がかかりそうだ」と話す。

副社長が任されている。

飯田の半生菓子界全体が好調で、同社の昨年の売上は上がっており、今後も更に上がる見込み。熊谷副社長は「特に龍亮前社長が貫いてきた堅実はスーパーを主体とし、カップケーキ類を中心に台湾、香港、韓国等への輸出も増えている。増産については、人手不足がネックになっている。機械の稼働時間を伸ばすために、時間外労働や派遣で対応しているが、外国人労働者の導入も検討中だ」と語る。

「特に最近の課題では、運送の問題があり、量的な制限を受けたり、連休前など運送会社の積み替え倉庫に荷物がたまり、商品ができてもすぐに引き取ってもらえないこともある。自社便の検討も必要かもしれない」と語る。

（2面に続く）

大阪産（もん）名品の会
うめきた
大阪産マルシェに出店

大阪産（もん）名品の会（荒木貴史代表幹事、㈱長崎堂）では、5月25日（土）・26日（日）に大阪市北区のグランフロント大阪うめきた広場で開催される「大阪産マルシェ～Road to EXPO 2025～」に催事出店する。

今回で3度目の出店となる。同会では、多くの大阪産（もん）名品を普及・PRする貴重な機会として取り組んでおり、会員企業24社が約60アイテムを販売する予定。イベントの時間は27日が午前11時～午後8時、28日が午前11時～午後5時。入場無料。

1・2面 飯田半生菓子特集
4面 大阪・和生菓子技能士会
7面 京都伊勢丹スイーツフェス