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7年　9月12日（金曜日）
（毎月12、22日発行）第2347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

三幸製菓

「ぱりんぴあ」工場見学ツアー
思い出に残る体験を提供
3500人達成セレモニー

「ぱりんぴあ」外観の一部

三幸製菓㈱（山下仁社長、本社＝新潟市）は、新発田第5工場内の工場見学施設「ぱりんぴあ」が9月4日（木）に来館者3500人を迎えたことで、同日の午前10時より記念セレモニーを実施し、聖籠町立亀代小学校の3年生の児童50人と教員5人を招いた。「3500」は、社名の「さんこう」に因んだ特別な数字でもあり、これまでの感謝の気持ちを込めて節目をお祝いすることとした。「ぱりんぴあ」は、21年10月に新発田第5工場の竣工と同時にオープンした、ロングセラー商品「ぱりんこ」の製造工程を見られる施設。

はじめに、山下社長が「この施設は2021年にオープンし、地域の学校の人たちに見学ツアーを続けてきた。ここでは『ぱりんこ』を1日に約1万ケース、12万個を生産している。今日は楽しい見学ツアーをご用意した。皆さんゆっくり楽しんでいただきたい」と挨拶した。代表で2人の児童が教員5人を招いた。「3くす玉を割り、記念撮影を行った。

児童らは2班に分かれ、まずはビデオ放映で節目をお祝いすることとした。「ぱりんぴあ」は、21年10月に新発田第5工場が平らにして焼いたらヒットしたというエピソードが紹介された。次のエリアでは、「ぱりんこ」ができるまでの工程の説明があった。洗米、水漬け、製粉、蒸練にはじまり、最後の包装に至るまでの分かりやすい解説をきいた後、焼成前の、乾燥した本物の生地にも触れることができた。

同施設では、通路からガラス越しに広い工場内を見学することができる。長い階段で上階に移動し、せんべいの冷まし コンベアや味付け工程を見学した。続いて階下に降り、上階で作られたせんべいが下りてきて選別され、個包装から最終の袋詰めまでの工程を見学。児童らは、質問クイズなどを楽しみながら学んだ。機械と人との見事なコンビネーションでスピーディーにせんべいが運ばれていく様に見入っていた。「外国の人がいる」「おせんべいがひとつ落ちた」など、感じたことを次々に話していた。児童たちに手を振る従業員の姿もあった。

活発な質疑と袋詰めを楽しむ

最後のエリアでは、質疑応答が行われた。「何種類のお菓子がありますか」「最近の新商品は」「なぜぱりんこという名前に」「抜いたときに余った生地はどうなりますか」「焼き上がってから撥ねられたおせんべいはどうしますか」ほか、活発な質疑があった。同社は約50種類のお菓子を製造しており、第5工場では約110人が従事し7種類が造られている。

最後に、お菓子の袋詰めを体験した。透明の大袋とぱりんこシールが配られ、袋に貼った後に7種類のお菓子から14袋選び、詰める作業を楽しんだ。ぱりんこのクリアファイルや鉛筆、ノートなど楽しいグッズも進呈され、児童たちは大喜びだった。これまで、新潟県内の小学校など約70団体を受け入れ多くの子どもたちに学びと感動の場を提供してきた。「機械がたくさんあり、色々な工夫をしていることに驚いた」「大きくなったらこの工場で働きたい」など、嬉しい感想が数多く寄せられている。

同社は、ぱりんぴあの運営によりブランドスローガン「Make Wow Moments.」に基づき子どもたちにワクワクや驚き、弾けるような幸せを届けることを目指している。広報担当者は「ぱりんぴあオープン以来、多くのお客様にご来館いただき心より感謝している。今後も地域の皆様により親しまれる施設を目指し、社員一同、創意工夫を重ね、発展に努めていきたい」と話していた。

上から、挨拶する山下社長、くす玉後の記念撮影

右から、進呈のグッズ、袋詰めの様子

2面 フルタ会第59回総会
5面 和菓子甲子園全国大会
8面 井筒八ッ橋 新社長就任