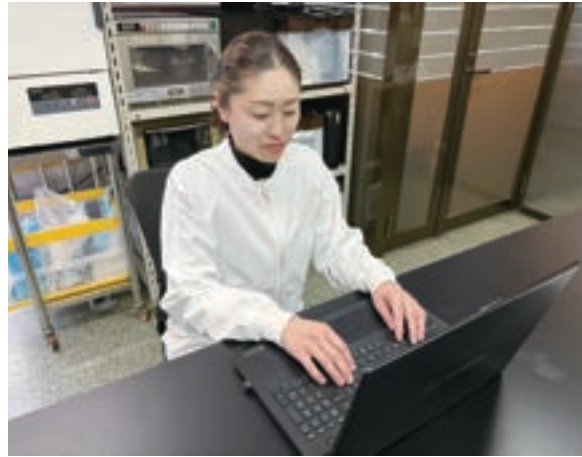


わがし しょうひん かい はつ
和菓子の商品開発

直営店舗や国内外の菓子販売店向けに、新しく販売を始める商品を開発しています。お店におとずれる方、商品を手にしてくれた方が「食べてみたい!」と感じて、実際に買ってもらえる商品を作り、売り出す仕事です。試作と試食を重ねて、発売まで1年近くかかることもあります。添加物や保存料は使わない、昔ながらの親しみのある和菓子の良さを生かしながら、ほっとしてもらえるような心にも体にもやさしいお菓子を作っています。



このお仕事についたきっかけ

子供のころから料理や工作が好きで、過程や材料、内部構造の部分にものすごく興味を持ち、ボールペンは何本も分解しました。管理栄養士の資格を取ったことをきっかけに、食品業界に進みました。

CHECK! わがし しょうひん かい はつ
和菓子の商品開発ってどんなお仕事をしているの?

● マーケティング調査



いろいろなお店をたずね、商品を買集めます。使っている材料や味、形を細かく研究します。パッケージもデザイン、材質などをチェックします。

● ライン製造テスト



開発室で決めた商品を、実際に工場の製造ラインを使用し、作ります。いろいろな種類の機械があり、商品の特性に合わせて設定するため、ここでも何度か試作をします。

● テーブルテスト



まず、新しく作る商品のコンセプトとおおよその価格を考えます。それに見合った試作品を、材料や工程のパターンを変えて作ります。決定まで何回もくり返します。

● 本製造の準備



工場で正しく作るための製造マニュアルを作成します。同時に食品表示法にもとづいて、包材に表示する原材料や内容量、栄養成分表示や注意書きも考えます。

こんな人も働いています!

■ 製造 ■ 検査 ■ 事務 ■ 営業 ■ 流通管理 ■ 店舗スタッフ など

この会社に教えてもらったよ!

伝統は、新しい時代でさらに芽吹く

いわて あべ せいふん かぶし かい しゃ
岩手阿部製粉株式会社

花巻市石鳥谷町好地3-85-1 ☎0198-45-4880

創業/1954年2月 従業員数/約85名 店舗数/直営3店舗



芽 吹き 屋
MEBUKIYA

CHECK! いわて あべ せいふん かぶし かい しゃ
岩手阿部製粉株式会社はこんな仕事をしています

● 製粉事業



ぼうでやさしく米をくだき、何度もふるいにかけて、ていねいに粉にしてゆく「胴搗製粉」という方法で米粉を作っています。時間はかかりますが、とても風味のよい仕上がりです。県内外の和菓子店などに販売しています。

● 菓子製品の製造販売



和菓子や焼き菓子を自社工場で製造しています。直営店で売るオリジナル商品のほか、お客様から注文を受けて作る商品もあります。フランスやイタリア、ドイツなど14か国に輸出もしています。

● 直営店とオンラインショップの営業



岩手県内には「芽吹き屋」というお店が3店舗あります。古くから伝わる餅や団子など伝統的な商品のほか、シェイクやジェラートなどを販売している店舗もあります。地元の方だけでなく、観光客もおとずれます。

CHECK! ち い き 地域の材料を仕入れ、農業の活性化に貢献

大切な原材料は岩手県産のものを仕入れて農業を支えています。もち米は紫波町の「ヒメノモチ」という品種のみを使い、黒豆塩大福に使用する「黒ひら豆」は県内で作られています。また、出張で手作りお団子教室も開催しています。「胴搗製粉」の模型を持って行き、実際にお米について粉を作るところから見るができます。おいしく作るコツなどを話しながら、みんなで楽しみながら作っています。

