



お菓子工場の商品開発スタッフ



まだ世に出ていないお菓子を形にします

76年受け継がれてきた佐賀のお菓子づくりを守りながら、今の時代の味を取り入れた新しいお菓子も開発しています。「こんな商品をつくりたい!」というお菓子の会社やレストランからの注文が多いのも特徴です。この仕事の面白さは、形や味などを工夫手がけたお菓子が全国に届けられること。工場生産・包装された製品が店頭にならんだ時は嬉しいものです。



このお仕事についたきっかけ

以前からお菓子の仕事をしていて、「新しいお菓子を考える仕事があるよ」と教えてもらったことが始まりでした。普段からお菓子だけでなく、料理全般に興味をもち、飲食店などで食べ歩きをしています。新しいアイデアにも役立っていますよ。

お菓子工場の商品開発スタッフってどんなお仕事をしているの?

開発室での試作



大きさや味、見た目などを考えながら、新しいお菓子のイメージを、まずは形にします。生クリームを泡立て、絞り袋に入れたら、スポンジ台に塗り、デコレーション。

データを記録



開発室で試しに少量のお菓子をつくりますが、工場ではたくさん製造します。どれも同じおいしさになるように、試作段階で温度や甘さを調べて記録しています。

新しい自社商品の開発



他の会社に協力して作るお菓子のほか、自社ブランド商品も開発しています。菓をたっぷり使ったパウンドケーキはカットして袋詰めしたあと、お店に並びます。

生産部会議



お菓子が製品化されると、生産部の会議で工場での生産計画が立てられます。安全で安心な商品をつくるため、どの機械をいつ、どのように使うかなどについて話し合います。

こんな人と働いています!

- お土産販売会社
- 食材卸会社
- レストラン
- パッケージ販売会社

こんなことも調べてみよう

- 一年を通してどんなお菓子をつくられているの?
- ふだん食べているお菓子はどこでつくられているの?

この会社に教えてもらったよ!

伝統を大切にしながら新しいお菓子づくりも追求

株式会社丸きんまんじゅう (直営店:甘陣屋)

佐賀県佐賀市西与賀町大字高太郎253-1

TEL/0952-23-5410

創業/1950年6月

従業員数/210名



HP



株式会社丸きんまんじゅうはこんな仕事をしています



工場でお菓子の製造

大きな工場の中で、さまざまな機械を使ってお菓子をつくります。材料を混ぜ、形を整え、焼く工程まで一度にできる大型の機械もそろっています。



目で見て食べて確かめる

数々のお菓子をつくる工程で大事なことは「安全で、おいしい製品になっているか」です。異物が入っていないか、味や見た目などに問題がないか確認し、品質検査へ移ります。



検査室で品質をチェック

工場で作られたお菓子に、目に見えない小さなバイ菌が入っていないか、ゴミやホコリのない特別な部屋で厳しくチェックしています。



「甘陣屋」でお菓子の店頭販売

「甘陣屋」のブランド商品や、季節に合わせた色とりどりのお菓子を販売しています。シュークリームやふわふわのカスタードケーキなどが人気です。



サガ SAGAブルーナーズのイベントでお餅つきをしました



年末には、SAGAブルーナーズのイベントがSAGAアリーナで開かれ、当社の和菓子職人が餅つきをしました。餅丸め体験にもたくさん家族づれが参加して、「つきたてのお餅はおいしいね」と喜ばれました。

