

池田食品株式会社

札幌市白石区の池田食品株式会社は、主に道産大豆を原料とした豆菓子を製造し、道内農業者と一体となった商品づくりに尽力してきた。平成27年3月には農商工連携の推進が認められ「第36回食品産業優良企業等表彰」で農林水産大臣賞を受賞した。同社では、更なるステップアップを図るため、道産大豆を使用したソフトでかつ香ばしさのある豆菓子の開発に取り組んだ。

豆類(大豆等)の 直火式焙煎技術を導入した ソフトで香ばしい豆菓子の開発

新たな直火焙煎技術の導入と組織横断的な取組の推進

北海道産の大豆は道外のものとは比べて皮が硬く、食べやすさの点で課題があったが、同社では、温風による焙煎技術によりソフト化に成功し、消費者からも好評を博していた。しかし、温風のみでの焙煎では香ばしさが足りないという新たな課題が浮上したことから、更なる食味向上を図るため、温風焙煎技術と組み合わせた直火焙煎技術を導入することで香ばしさを引き出すことを計画した。直火焙煎時に重要なのは、焼きむらのないよう、豆に万遍なく熱を当てること。そのために、焙煎窯の構造を見直すとともに、加熱温度や時間等について何パターンもの実験を日々繰り返し、食味向上を追求していった。

同時に同社では、全社的にこの課題に取り組むこととし、また、消費者や取引先などから各々の部門に伝わる情報を活かすため、社内の部門別ミーティングを再構築した。官能検査等についても部署の枠を超えて行い、横断的に意見を取り入れていった。その成果として、開発製品の質の向上はもとより、人材育成を含めた社内の活性化につながっている。

「機能性の高いおやつ」としての将来性

こうして開発された製品を百貨店に持ち込み試食を行ったところ、多数の方から「大豆の硬さと香ばしさのイメージが変わった」との意見をいただくなど、想像以上の好反応を得ることができた。その結果を踏まえ、現在は新製品としての展開に向け準備を進めている。

一方で、更により良い商品へと成長させるため、本事業の成果をスタートラインに、次なる研究開発も視野に入れている。具体的には、香ばしさを活かした様々な味のバリエーションを展開していくことを検討しているほか、製品の栄養分析等を行い、大豆に含まれるイソフラボンなどの機能性をアピールすることで、「機能性の高いおやつ」としてブランド化し、消費者に訴求したいと考えている。



まんべんなく加熱されるように開発された直火焙煎機



今後は、ソフトで香ばしい大豆を使った豆菓子のさまざまなバリエーションも

今回の取組は 社内の活性化にも つながっています



代表取締役 池田 光司

部署の枠を超えたミーティングなどにより、色々な人の感性を取り入れることが、研究開発の近道になるということを実感しましたし、社員の説明力がつくなど、人材育成を含めた社内の活性化にもつながっています。また、補助事業を進めるなかで、札幌市・ノーステック財団からご意見を頂戴したことが、取組を振り返り、課題を見出すきっかけとなり、それが次の成果に結びついたと感じています。