

金沢研修レポート

(平成 29 年 7 月 10 日～11 日)

本部 大谷伸一

加賀種食品工業(株)工場見学について

金沢到着後、明治 10 年創業最中種の老舗 加賀種食品工業(株)の工場を見学させていただきました。

まずは工場セミナー室にて創業以来の歴史、会社理念などの紹介 DVD を拝見させていただきました。



古い歴史の中で築きあげてきたお客様への思い、商品に対してのこだわりなどを知ることができ、ヒロコーヒーの理念に共通することがあると実感いたしました。

工場の見学では、原料のもち米(生産者指定で県内で生産、仕入しているもの)を種にする場所から見学させていただいき、その後人の手により添付している写真の焼き機を使って最中種を作っているところを見せていただき、生産能力の高さ(1時間に約 2000 セット)がとても印象に残っております。



工場の展示室では今までの最中種についているさまざまな模様の最中などのお菓子の箱詰めセット商品などが展示されており和風のデザインなどとても勉強になりました。



質問の時間を営業部の法華堂様に作っていただき、以下の質問をさせていただきました。

- ・最中種の最低ロット数…既製品の商品であれば小ロットでの発注可能ということ。
- ・オリジナル商品を作成する際の型の料金…約 40 万（継続して使っていれば決して高い価格ではないということ）
- ・最中種にコーヒー粉末を送って頂ければオリジナル商品作成は可能ということ。

結局、商品に対しての質問ではなく営業的な質問ばかりになってしまいましたが、快くお答えいただき新商品の開発に参考になったと思います。

辻口シェフケーキ屋見学について

金沢美術館内にある辻口シェフのお店(ルミュゼドゥアッシュ)に行かせていただきました。

美術館内ということでもとてもきれいな店舗で、飲み物とケーキを人数分注文させていただきたくさんのケーキを見ること、味わうことができパティシエの今後の商品開発にとっても役に立ったと思います。

ケーキの印象としては見た目の華やかさがとても目立つケーキが多く、味としてはコンセプトが違うため(ヒロコーヒーのコンセプトはコーヒーに合うケーキ)、女性が喜ぶケーキが多かったと感じました。



店舗の工房内見学を自社パティシエはさせていただきましたが、時間が遅かったためと生商品の仕上げ、少しの仕込みしか行わない店舗だったため、あまり良いところを感じることはできなかったようです。

金沢ケーキ屋めぐり（カフェめぐり）で学んだこと

2日目に烏骨鶏の卵を使用したカステラなどを販売している烏鶏庵という店舗を見学いたしました。

卵 1 個 500 円という販売価格からわかるようにとても柔らかく味もしっとりしていて商品自体とてもおいしいと感じることができました。

その後、第3倉庫というサードウェーブ系のカフェを探ることができ立ち寄らせていただきました。

店舗自体にオーナー様のこだわりが詰まったとても良い店舗で、全員アイスコーヒーを注文し、ドリップをしているところや味に



ついでに感想などを話し合い、自社で活かせる内容であったと思われます。



その他この研修で感じたこと

金沢は和菓子のお店が多いという印象が研修に行く前からありましたが、新幹線の開通と共にその他いろんな業種の店舗がとても進出していると思いました。

カフェ、ケーキや共にとてもいいお店があり、学ぶことはとても多かったと思います。

自社で行っているケーキコンクールにパティシエ達の美的センス、味覚センスは磨かれてよい研修になったなと思いますし、これからの商品開発に期待できる点がいくつもあったと思われる研修でした。