

徳島・高松研修レポート

(平成 28 年 9 月 14 日～15 日)

阪急オアシス石屋川店 川又千鶴



ケーキ工房研修初日、まずは氷羊羹を作成して下さった「株式会社 マルヤ」様の工場見学に行かせていただきました。
現在は栗やかぼちゃのペーストを作成していたり、通年商品のプリン^①の充填などの作業をされているところへお邪魔しました。
工場の入り口は道路に面していて、蒸気がそちらまで飛ばない様に板で防いでいました。

工房内へ入る際は、3重の入り口になっており、まずは黄色い透明な幕をくぐると、個室が目の前にあり、そこに入ると上や横から風が吹き、異物を吹きはらってくれる部屋になっております。

その工程が終わると、さらに 20 秒間着衣の異物を吸引する装置があり、そちらで全身の異物を取り除きます。さらに、工房への入り口直前に足元の消毒をする箇所があり、そちらで長靴を消毒したらついに工房へ入りことができます。(手洗いの場所もちろんありました。) 当社のケーキ工房への入り口は2重になっておりますが、異物を吸引する機械や足元の消毒装置は設置するべきだと感じました。



工房に入ると、栗のペーストが作られる工程を見学することができました。機械が栗を割り、従業員さん達が、栗に欠点がないか手作業で選別しベルトで運ばれ、皮が剥かれ、ペーストになっていました。
機械はとても綺麗にされており、使用する桶は用途によってしっかり使い分けるために、名称が明記されていました。



水羊羹の充填作業は手作業で行われていたようで、その様子は見学することができませんでしたが、そのように手作業で手間がかかって出来上がっている商品だと知ることができて、販売するものとしては良かったです。



事務所に通していただき、ゼリーの試食をいただきました。

フルーツゼリーがとてもジューシーで美味しかったのですが、試食をいただきながら、浅煎りのコーヒーの液体の中に、フルーツを入れたらこのようなジューシーなゼリーにできないだろうか、という話の流れになり、来季へ向けてそういった商品を開発するお約束をすることができました。

コーヒーの風味というのはすぐに出て行ってしまう

ようで、充填する際の容器もマットな素材のものでないと風味が逃げて行ってしまうそうです。

そういった容器の違いや、充填する際の加熱処理などで風味や賞味期限などを調整できるということを知りました。これからコーヒーや紅茶のサンプルを送って、試作品を作っていただけるということで、とても楽しみです。



2日目、コーヒーワークスの娘様ご夫妻のお店「ケーキワークス」へ見学に行きました。そちらで作られたケーキをコーヒーワークス様でコーヒーと一緒に楽しむことができました。素人としてのケーキの感想は、どれも後味爽やかな甘さで、コーヒーとよく合いました。

クッキーを買って帰りましたが、そちらもほろほろと砕けるような食感でパクパクいけてしまうような美味しさでした。

商品の陳列も見やすく、照明をうまく利用されていて美味しそうな陳列だったと思います。

クッキーの棚は、お土産に選んでいる時に、人気 NO1 などの POP があればより選びやすかったかなと思いました。



2日間、なかなか注目しない工房内やケーキの盛り方などもケーキ工房の方とお話をしていて注目することができました。ありがとうございました。