

徳島・高松研修レポート

(平成 28 年 9 月 14 日～15 日)

ケーキ工房 来田幸二郎

マルヤ工場見学について

今回見学させていただいたマルヤの工場では、食材の仕入れから加工までの流れを見せていただきました。

工場見学は過去にも何社か見学させていただいたことがありましたが、どの工場も衛生にはとても気にかけているのがよくわかりました。

マルヤでは、今回特に目についたのが、工場内に入るまでの工程が今までに行った工場の中で 1,2 個工程が多いことです。手洗い場から工場内に入るときにコロコロをするところは数多くありますが、それ以外にも空気で吸い上げる機器や靴の裏を拭くマットに洗浄用のバスがあり、靴裏にまで気にかけているのがよくわかりました。

さらに、製造過程でも虫取りの機器、排気のみ作用する換気扇にもカバーをかけるなどの工夫、入り口の二重扉にもエアーカーテンやビニールカーテンなどの害虫対策がされていました。ケーキ工房も入り口は二重扉にはなっていますが、ここまでの設備がないことによる異物混入や害虫混入などが多々あることに反省点と改善点を見ることができました。

スイーツワークス見学について

スイーツワークスでは、工房内の見学をさせていただくことができました。

フルーツが豊富な徳島ならではの工夫を見せていただき、日持ちのしないフルーツを自社でドライにしてからの加工や販売など特にフルーツに力を入れているのがよくわかりました。

販売店舗も 1 店舗と小規模なため、基本的にはため込みなどはせずに出来るだけフレッシュ感のあるケーキ作りをしていました。

入って気になったのは、作業のライン(流れ)についてです。作業場では基本的に流れを良くすることによる作業効率アップや作業時間短縮を取り入れるのが基本ですが、スイーツワークスでは流れには関係ないところに器具を配置するなど、傍目では異例なことが多くありました。

疑問に思ったのでシェフに問いかけたところ「焼成をする人が自分の作業スペースを部屋のように思っているから流れなどは気にならないよ」とのことでした。仕事に愛情をもって接することは当然のことだとは思いますが、作業スペースを自分の部屋として自分が動きやすいように配置するという新しい解釈を教えてくださいました。

高松ケーキ屋めぐり(コーヒー店)で学んだこと

高松市内では「サンファソン」というケーキ屋に行きました。ここは専門学校時代の同級生が働く店で前からシェフにアポを取ってもらい、作業場見学をさせていただきました。

市内の百貨店にも催事などで出店するお店で、焼き菓子やギフト商品に力を入れ、販売スペースの半分以上が焼き菓子やギフトというケーキ屋なら一番重要なことにしっかりと力を入れているのがよくわかる売り場づくりをしていました。

製造のスペースも生ケーキの仕上げ製造の部署、カフェ併設のバームクーヘン製造部署と焼き菓子製造専用の部署の3か所に分け効率化を図っていました。

各部署には責任者を置き、責任者がしっかりと部署をまとめて流れを作るスタイルで従業員が皆笑顔だったのが印象的でした。

ここでは最近出来た焼き菓子製造の部署にしっかりと予算を使い、製造ラインに必要な最新機器を入れ、効率の良い流れを作っていました。機器は特に気になる場所だったのでしっかりと見せていただきましたが、最新機器を入れることで人員削減できているのがよくわかりました。

新しい機器が必ずしも良いとは思わないものの、昔とは違い仕事の時間が決まった現代では、売るだけではなく作り手のことも考えた店づくりが必要なのだと再確認できました。パッケージなどにも若い従業員たちや販売の人たちからも意見を聞き、シェフやスーシェフといったトップが独断で決めないのが売れるコツだと言っていました。

売り手・作り手が自分たちで決めたものだからこそ自分たちで試行錯誤して皆で店を盛り上げる努力をする、当然の様で全くできていない現状に見せつけられた思いでした。

その他この研修で感じたこと

徳島・香川とケーキ屋を周ってみて思ったのは、地域に密着するための店づくりに地域の特産品を盛り込むことで土産菓子としても成立するギフトを作っていることでした。どこにでもあるフィナンシェやマドレーヌは当然にあるものの、それ以外の独自性がよく出ているものが必要なのだとよくわかる研修旅行でした。