



南信州
KASHIKO●BO

菓子工房

南信州環境メッセ2021

会社概要

会社名	南信州菓子工房 株式会社 (商標登録済)
代表取締役	木下 裕亮 (キノシタ ヒロスケ)
設立年月日	2012年5月11日
工場竣工日	2012年11月21日 (=操業開始)
資本金	3,000万円 (設立時: 2,000万円/2013年12月 第三者割当増資)
従業員数	140名 (正社員・パート含む) / 平均年齢 40.4歳
年商	14.1億円 (直近2021年3月期)
事業内容	素材菓子の製造
所在地	【阿智本社工場】 長野県下伊那郡阿智村春日3291-1 【阿南工場】 長野県下伊那郡阿南町富草4277-1 【鹿児島工場】 鹿児島県南九州市穎娃町御領字外戸口東5382-1
主要取引先	コンフェックス(株)/ (株)マルイチ産商/ (株)ツルヤ/ (株)宮田/ (株)高山/ (株)外松/ (株)ジェイアール東日本商事/ 丸西産業(株)/ (株)成城石井 ほか
主要仕入先	(株)外松/ 森食品工業(株)/ (株)アグリフレッシュ(全農長野系)/ (株)メイワパックス/ 越智今治農業協同組合/ 日本販売農業協同組合連合会/ 紀南農業協同組合/ 広島県果実農業協同組合連合会 (原料果実・資材系)
関連会社	株式会社お菓子のシアワセドー/ 合同会社阿南食品/ 大分佐伯ファーム株式会社

工場別業務概要

阿智本社工場



長野県下伊那郡阿智村春日3291番地1

従業員数 : 76人 (男: 24 / 女: 52)

敷地面積 : 8,920㎡

- 真空濃縮装置によるドライフルーツ製造
- 品質管理・商品開発業務
- 営業・農産物調達・管理業務

阿南工場



長野県下伊那郡阿南町富草4277番地1

従業員数 : 35人 (男: 11 / 女: 24)

敷地面積 : 6,665㎡

- 果物の一次加工 (カット)
- 野菜・根菜類の温熱加工による素材菓子製造
- レトルト食品製造

工場別業務概要

鹿児島工場(2019年2月より)



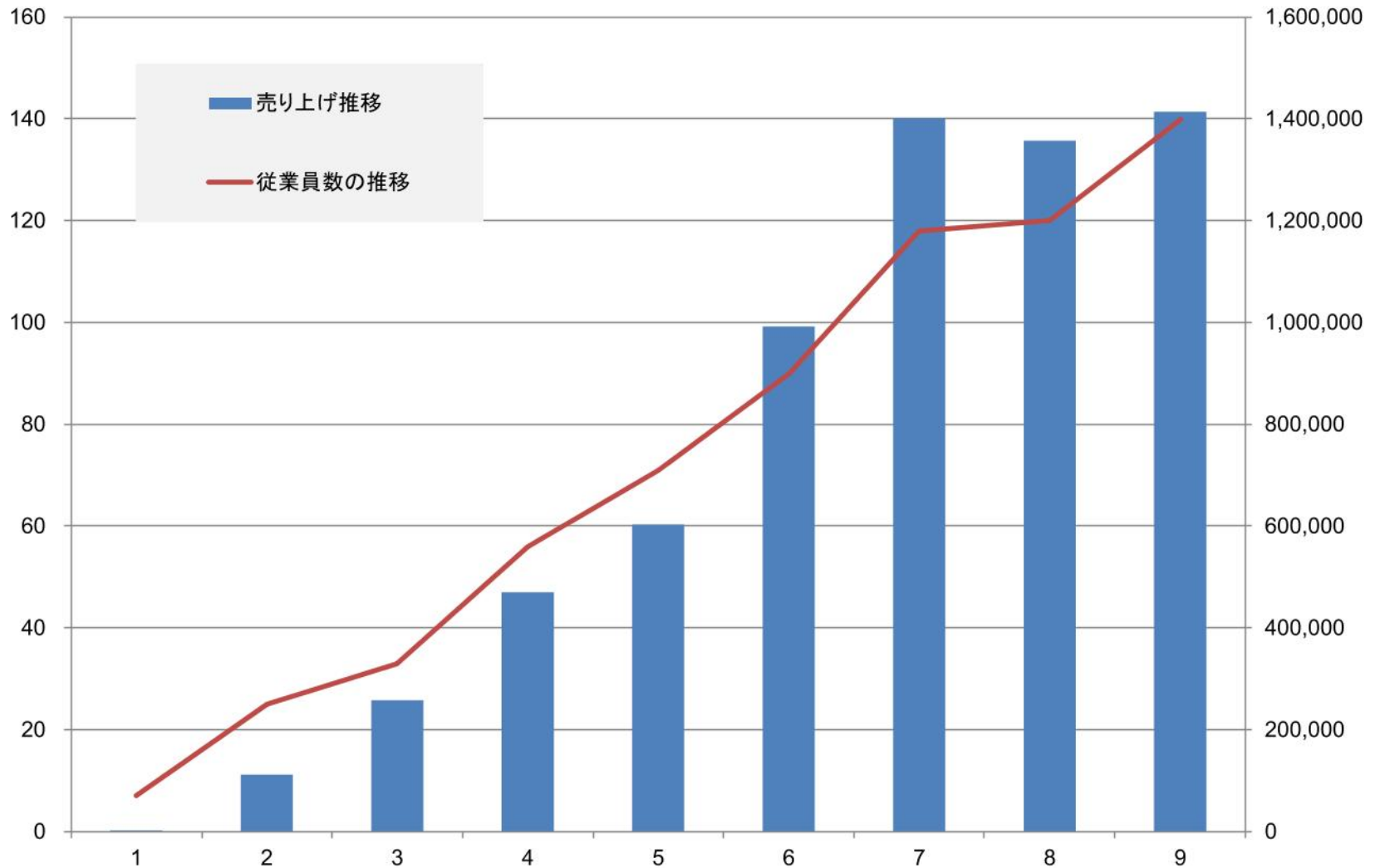
鹿児島県南九州市穎娃町御領字外戸口東5382-1

従業員数 : 9人 (男:3/女:6)

敷地面積 : 2902㎡

- さつまいも原料の1次加工
- ほしいもの製造
- さつまいもペーストを利用した加工品の開発

売上と従業員数の推移



ドライフルーツの定義

- ①乾燥するだけのドライフルーツ
パリパリとした食感 日持ちする
無添加



- ②シロップ漬けしたものを乾燥するドライフルーツ
柔らかい食感
素材の味を引き出し、凝縮した濃い味
これを素材とし様々な食品への応用がしやすい
日本ではこちらがメジャーになってきている



当社ではどちらのドライフルーツも製造可能です。

製造工程

産地



収穫

南信州菓子工房 阿南工場



冷凍保管



下処理



冷凍保管



南信州菓子工房 本社工場

冷凍保管

解凍

アルコール
殺菌

お湯さら
し



蜜漬け

減圧釜を使用し、
40℃前後の低温で
糖液を濃縮、果実へ
含浸させます。

低温で加工すること
により、果実本来の
風味や色合いが生き
ているドライフルー
ツに仕上がります。



① 乾燥準備



② 乾燥



③ ぶどう糖パウダーまぶし



④ 包装・梱包



商品づくりの基本コンセプト

品質保証

- ・ FSSC22000の取得
世界基準の品質安全を目指して

産地との連携

- ・ 現地視察・工場への招待
生産者・生産団体との
関係の深耕
- ・ 新しい果物の加工品としての
提案

安心・安全
果実を原料とする
素材菓子

添加物の考え方

- 着色料・香料・保存料
を極力使用しない

商品開発力

- ・ 独自の技術
真空釜を使用した減圧低温製法
旬の時期に収穫した果物を
通年販売できる冷凍果実加工技術

製造の様子





包材をリニューアル
よりターゲット層に向けて
デザイン変更





紙を原料とした包材に変更



FSC認証を取得した原材料を使用しています。

新しい取り組み①

みかん



フルーツ感あふれる寒天ゼリー

- ドライフルーツの製造工程で生まれる**フルーツのエキス**が**凝縮**されている糖液を使った製品作り。
- 乾燥させたフルーツの果肉を入れこんでいます。

レモン



12 つくる責任
つかう責任



新しい取り組み②

冷凍カットフルーツ



- ・各産地との太いパイプを生かして豊富に仕入できる原料を使った新たな分野への挑戦。
- ・フルーツ感あふれるアルコールメニューの提案が可能です。
- ・氷代わりに使用することで温くなりやすく、見た目も良いメニューが可能となります。



清見サワー



清見サングリア
(白ワイン＋
オレンジジュース)

業務用ドライフルーツの展開

現在、業務用、お徳用パック(ヘビーユーザー向け)として
500gもしくは1000gパックを製造

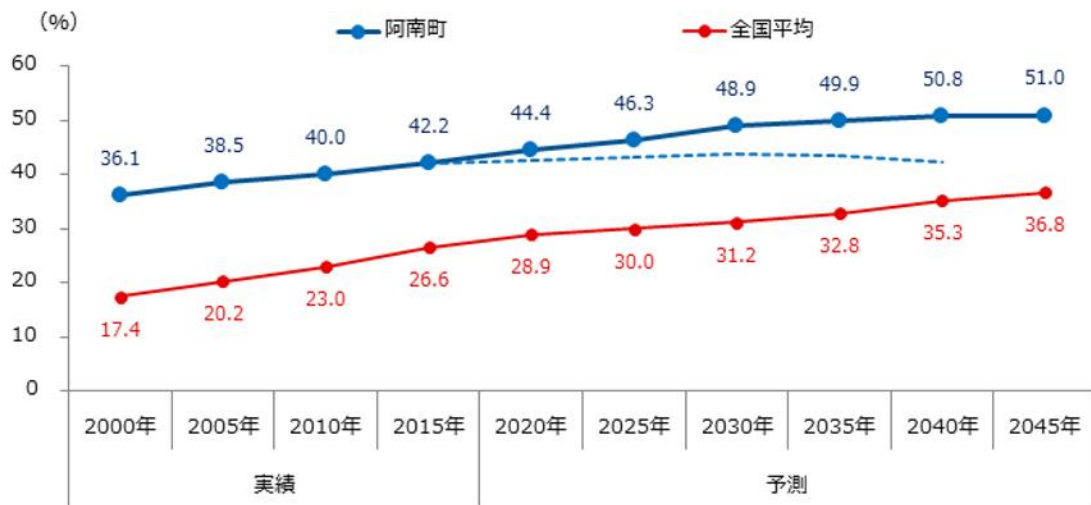
業務用では用途に合わせて選別したのものも製造可能
(選別国産レモン、国産レモン)など

選別されて形がきれいなものはその形を活かして
お菓子のトッピング



当社の具体的な 取り組み

阿南町の高齢化率の推移

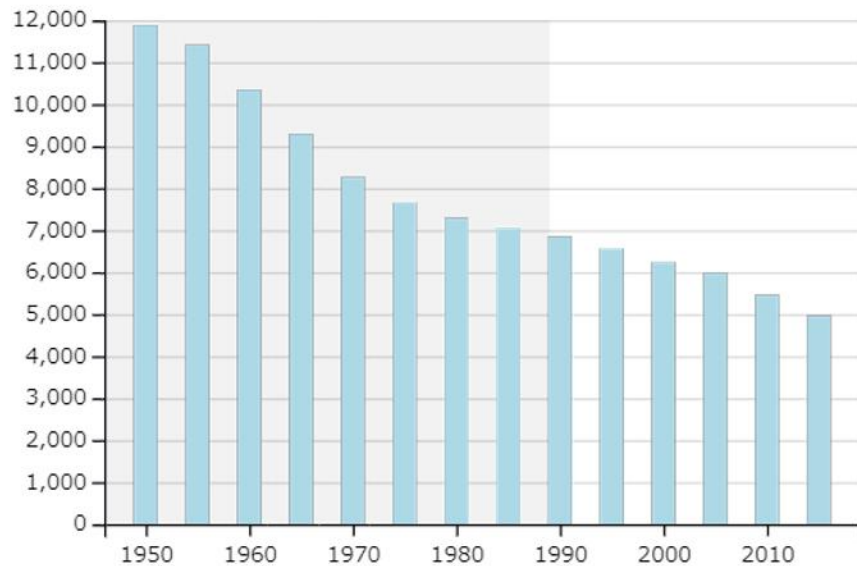


阿南町の高齢化率
と人口の推移

※高齢化率：総人口に占める65歳以上の人口割合（％），年齢不詳を除いて算出

※図中の緑の点線は、前回2013年3月公表の「将来人口推計」に基づく当地域の高齢化率

© jp.gdfreak.com



総務省統計局 国勢調査より

7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



6 安全な水とトイレ
を世界中に



11 住み続けられる
まちづくりを

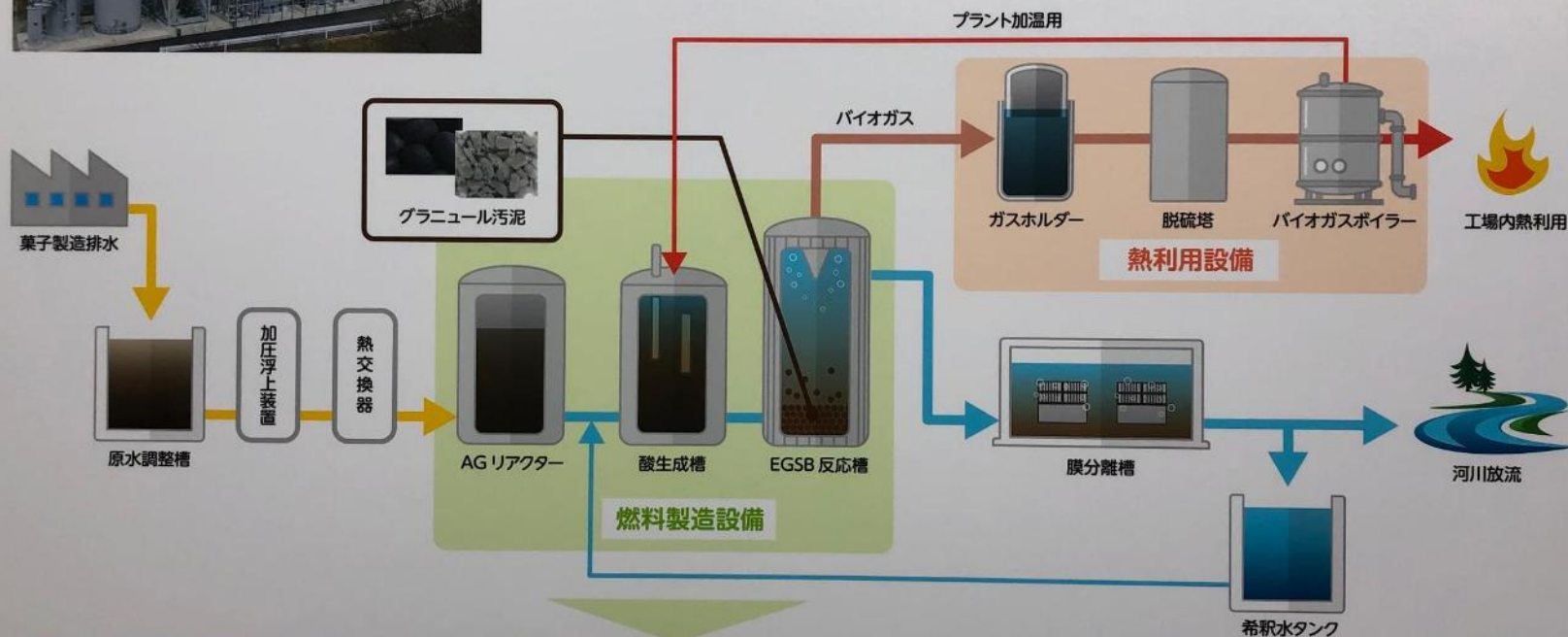


阿南工場の排水処理システム





南信州菓子工房株式会社 阿南工場では、菓子製造工程で発生する排水を浄化する設備を利用して再生可能エネルギーを創出しています。また、そのエネルギーは工場内で熱利用され、化石燃料の削減に役立てられています。地球にやさしいこのシステムにより CO₂ 排出抑制に貢献しています。

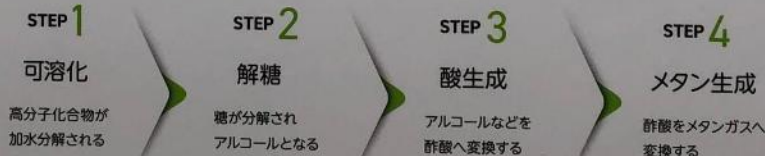


工場内使用燃料内訳



工場内で使用する燃料の約16%を再生可能エネルギーで補っています。量にして最大で4人家族の一般家庭で使用するプロパンガス約160戸分を製造しています。

バイオガス製造プロセス



このバイオマス燃料製造及び熱利用設備は、公益財団法人日本環境協会により交付された環境省間接補助事業である2019年度(平成31年度)二酸化炭素排出抑制対策事業等補助金(再生可能エネルギー電気・熱自立的普及促進事業)により整備されたものです。

令和2年2月



本社排水処理設備
施工風景

来年3月から稼働予定



原料から製品まで

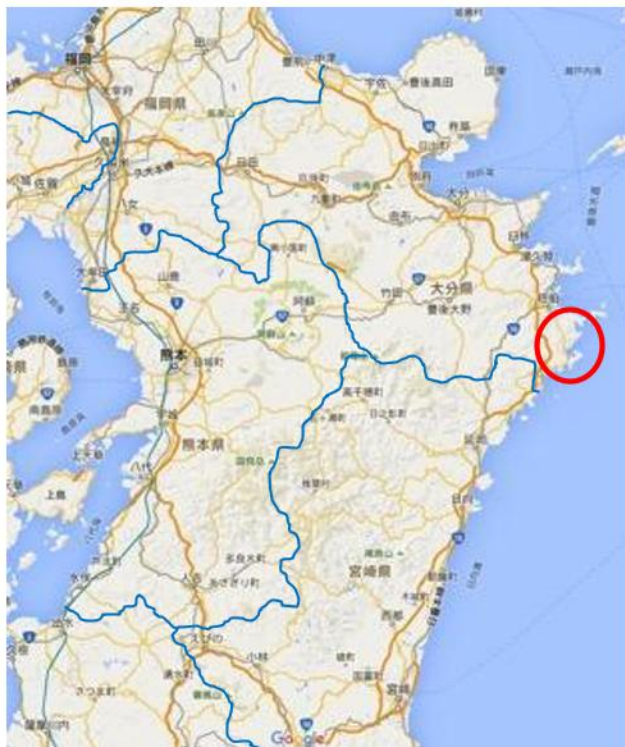
2 飢餓を
ゼロに



11 住み続けられる
まちづくりを



持続可能な農業



自社農園の運営

《大分佐伯ファーム株式会社》

所在地：佐伯市蒲江大字畑野浦1985-1

《生産・販売方針》

- ・栽培品目：レモン（主な品種はユーレカ）
- ・栽培面積：約10ヘクタール(東京ドーム2.1個分)
- ・生産量：最大約200トン/年
- ・販売方針：生食用と加工用に分けて販売

【主な販売先】

- ・生食用はJA・商社等を介して国内の量販店、生協などへ
- ・加工用は南信州菓子工房でドライフルーツ原料として

大分佐伯ファーム レモン農場の開拓風景

