



代表
岩佐 昇

愛知川の地に足を据えて、 滋賀県産の素材にこだわった和菓子を 全国にお届けします

店主は「人とのつながり」を大切にしています。原材料選定の際も、必ず店主が現場に足を運び、生産者様のこだわりや想いを確認した上で決定しています。また、お客様への商品発送の際、自筆の「一行ご挨拶」を同封して、おひとりおひとりに感謝の思いを伝えています。当店の和菓子も「人と人をつなぐ」もの、「一口食べた時、故郷近江路を思い起こす味でありたい」と願っています。滋賀県を起点に、人と人とのつながりを広げることが当店の使命であり、このことで地域の活性化に貢献したいと考えています。

今年になって嬉しい話がありました。5代目店主の長男が6代目として家業を継ぐ決心をしてくれました。6代目には「時代にマッチした新しい取組を進めてもらいたい」という考えです。ただ、今思えば、先々代（祖父）が種をまき、先代（父）が育み、店主が成果を刈り取った取組もあったように、時間を掛けて築き上げた実績の上に、イノベーションを起こすことで、生まれる成果もある、と感じています。

周辺の同業者には事業承継で難しい状況にある方が多くいらっしゃいます。本補助金制度が、当店6代目を含めた、これから事業の後継者にとって、新たなイノベーションに挑戦する際、その背中を押してくれるものであって欲しい、と願っています。



御菓子司 しろ平老舗

代表／岩佐 昇 従業員数／2人
事業内容／和菓子の製造・販売 設立年月日／
住所／滋賀県愛知郡愛荘町 1865年吉日
愛知川1504-1
連絡先／TEL.0749-42-2733
FAX.0749-42-3525

<https://www.shirohei.com>



▶ 御菓子司 しろ平老舗

県内産のこだわり素材を匠の技で仕上げた 和菓子の生産体制強化計画

Point ものづくり補助金活用 ここがポイント!



包装機の導入で、従業員2名で1日1,500個が上限であった梱包工程が、従業員1名で1分間に30個、3,000個を約1時間40分で対応できるようになりました。同時に、従業員の手作業による工程を機械化したことで、手に触れることなく雑菌を防ぐことで、賞味期限を従来の5〜10日から10〜20日に延長できました。遠方のお客様も安心して注文いただけることから、売上の増加につながりました。

また、包装機の導入により多品種に対応できるフレキシブルな生産体制を構築できました。当店では、品種ごとに加工工程が異なるため、作業場内の工程配置を変更しながら生産しています。今回、包装機発注時に導入コンベア部を分離できる仕様を追加しました。スペースの制約の中、梱包機も分離・移動できることから、最適なレイアウトで効率良い生産が可能になりました。

Future 今後の展望



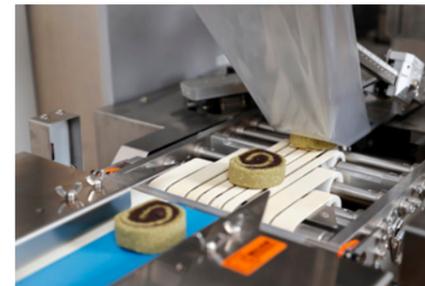
店主の座右の銘は「一生青春 一生勉強」です。水分量等収穫時期ごとに異なる素材の特性、当日の気温や湿度を踏まえて、その日できる最高の味を実現すべく、技術を磨いてきました。

一方、夏場の地産のブルーベリーのよう、氣候変動が進む中、これまで滋賀県内で穫れていた食材が穫れなくなった例もあります。それでも店主は新たな食材を探す努力を続けており、創作菓子の人気商品「きんかん大福」は店主が惚れ込んだ宮崎産の素材を最高の仕上げで提供しており、高い評価をいただいています。

こうして、お客様に「安心」して召し上がっていただける、当店伝統の味を守りつつ、お客様に新たな「驚き」をお届けする新メニューの開発を続けて、一人でも多くの方にお届けすることに取組んでいます。



①商品を脱酸素剤と一緒にコンベアに設置します



②フィルムが上から商品を包み、袋詰めします



③個装を完了した商品が出てきます



正ピロー包装機導入による梱包工程自動化で
生産能力拡大と賞味期限延長を実現

「正ピロー包装機」作業者の手を介することなく、自動で個装を行います

2016年1月「日経プラス1」で取り上げられた際には1日で4,000個もの受注がありました。ただ、当時の生産能力は日産1,500個であり、注文に対する納期が見えない状況になりました。当時、ボトルネック工程は梱包工程で、従業員2名が手作業で対応していました。

その頃、冒頭の店主の考えに変化がありました。調べると、多くの機械設備の性能が格段に進化しており「日本の最先端の技術を活用すれば、納得できる性能が得られる」と確信できました。店主は、自分の代でのイノベーションのひとつとして、梱包工程の自動化に挑戦することを考えました。その際、本補助金制度について知り、これを活用して、生産体制を一新することで、店舗経営を新たなフェーズに進めることを決断しました。

当店5代目店主 岩佐 昇氏は、本設備導入を検討する前の自身の考えをこのように振り返ります。「以前は、いくら機械でも職人の細かい技の再現は難しい、と考えていたため、『まだ手作業で行ける』と、機械設備の導入には積極的ではありませんでした。」

当店は、慶応元年（1865年）に中山道・愛知川宿にて創業、以降150年以上にわたり、地元の方に愛される和菓子を提供してきました。滋賀県産の素材、鈴鹿山系からの伏流水、保存料を使わない伝統の製法にこだわった創作菓子を、職人の誇りと心を込めて、ひとつひとつ手作りしています。

5代目店主は、1995年に先代から店を受け継いでから28年間、代々守ってきた製法に、新たなチャレンジを取り入れて、腕を磨いてきました。2008年には、全国和菓子協会主催の第2回「選・和菓子職」で滋賀県下では初めて「優秀和菓子職」に認定され、県下でも一目置かれる存在となりました。大手百貨店に出店する機会も増え、複数のメディアに取り上げられました。こうして知名度が高まり、地元の常連様に加えて全国から注文をいただけるようになりました。