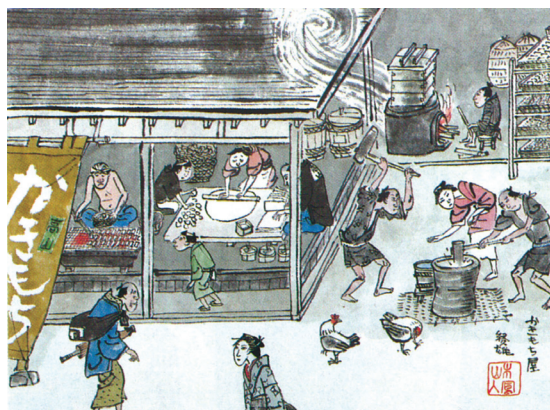


【ころもち】の焼きにこだわった社長

高山製菓株式会社



日本の風味



手づくりの味が今に伝わる

ふるさとの味を「高山のおかき」に託した、1950年創業のおかき専門の製造、販売会社。
ころもちの焼きにこだわり、いくつかの技術試練を乗り越えてきた。
いまでは年商10億円に届く企業に変貌しつつある。

当社のこだわり

【ころもち】【味くらべ】【マヨネーズ風味】の3種が主力商品で、当社の売上の70%を占める。当社のこだわりが3つある。

- ①国産の佐賀県米が主体
- ②味、食感：調味料の成分、混合比
- ③焼き方

ピカリと光る【おかきつくりノウハウ】

切断した餅は急速乾燥を避け、一晩かけて冷風乾燥する。一定湿度の冷風で餅の芯まで余分な水分を除去する。

焼き工程は予熱ゾーン、膨張ゾーン、こげめゾーンの3箇所を通過する。膨張ゾーンには当社のこだわりの技がある。当社の主力商品【ころもち】は、高周波加熱の膨張ゾーンを通過する。餅の中心まで火を通すには高周波加熱がベストという。

冷風乾燥と高周波加熱に【おかきつくりノウハウ】がある。



佐賀県米が主体



焼き工程

おかきの焼きに3年間こだわった

1982年ごろ、従来から存在する薄いおかきではなく、厚くて質感のあるおかきを作りたいという発想があった。

1982年先代社長が4千万円の高周波焼き機を導入し、これに社運をかけた。従来からのガス焼き機では、厚いおかきは焼けないと判断し、高周波焼き機を導入したがなかなか思いのままの品質までいかず、開発に3年余り費やした。

しかしこの間に得た「ころもち」の焼き技術は当社の貴重なノウハウとして今でも会社を支えている。当社の人気商品「ころもち」は、この高周波焼き機とこれを使いこなす焼き技術でしか焼けない。



自動餅つき機

キラリと光る経営戦略

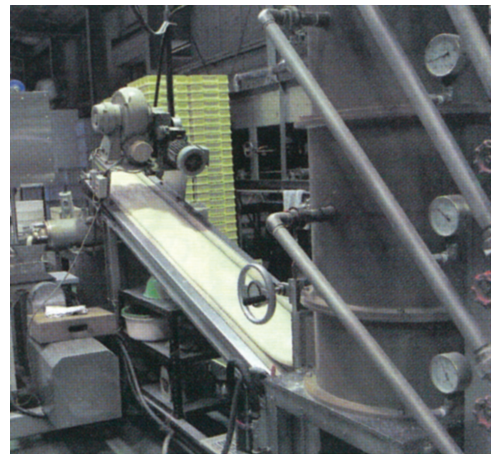
当社の成長過程で忘れてはならないものに、キラリと光る経営戦略があるように思う。1985年ごろオレンジ色の進物缶を作り工場事務所内で売り出したが、1990年ごろからこの進物用の直売が増加して卸商品まで生産の余裕がなくなった。その後、自動包装機導入、新工場設立、高周波焼き機の更新をして増産体制を整えた。これに伴い工場からの直売が今日まで増加傾向にある。現在卸は殆どなく、直売と通販が半々であるが将来は直売を主体にした事業展開を目指している。直売で流通経費を思いきり削減して、その経費削減効果をお客様に還元したい。

ここに成長のシナリオがある。

「創造」という文言が当社の社是にある。

当社の理念は、独創性を発揮して創意工夫に努め、「お客さんに喜んでいただけるおかきを提供し続けること」。先代社長が築いた精神と努力は今後もしっかり守っていきたい。

社長は自信を持って話した。



材料の自動搬送

高山製菓株式会社



代表取締役 齋二 忠彦

〒630-0101

奈良県生駒市高山町6785

TEL 0743-78-0116 (代)

FAX 0743-79-1523

URL <http://www.takayamaseika.co.jp>