

株式会社天狗堂宝船

北海道生まれの
 おいしいお菓子をのせて、
 全国に笑顔をお届ける「宝船」でありたい
 地域とともに歩む千葉社長の取組



住 所	〒041-1133 亀田郡七飯町字中島 205 番地1		
代表者	千葉 仁	創 業	昭和 28 年 8 月
従業員	42 名	資本金	1000 万円
業 務	菓子製造・販売		



■動機

天狗堂宝船は、七飯町の北海道銘菓「きびだんご」のお菓子メーカー。そのお菓子メーカーが地元のりんごを原料とする新商品開発に取組んだ。

同社の地元・七飯町は西洋りんご栽培発祥の地で、多くの果樹農家がりんごの生産をしている。千葉社長は、地元産りんごの「ほおずり」や「ふじ」を使ったスイーツを製造したいが、りんご加工原料の安定供給が難しいうえ、プレザーブ状態では余計な甘みが増してしまう。何か打開策はないものかと考えていた。

■出会い

平成27年春、道総研・中央農業試験場の小宮山さんと池永さんは、天狗堂宝船を訪ねた。

訪問の目的は、彼らの特許技術「レアフル」の売り込み。

差し出されたレアフルを食べた千葉社長は、「りんご本来の旨さ、繊維質もしっかり残っている」とびっくり。聞けば、レアフルは、無添加で長期保存も可能という。こ

れはスイーツの原料として使える。うちが製造施設を持てば、地場産のりんごが活用できる、新たな食材卸のビジネスも生まれる。道総研のレアフルの技術を使用しよう。千葉社長の決断は早かった。

■レアフルの試作から製造へ

同年秋の収穫りんごを使って、レアフル加工を試みた。皮むき、カット、真空パックまでは自社で行い、高額な加熱加圧殺菌装置は、地元の中小企業と同装置を利用させていただいた。地元はこの装置があったことは、レアフル加工に大変役立った。

道総研の小宮山さんから、レアフル加工の温度・圧力管理や機器の操作方法等の技術指導を受け、ノウハウを積みあげた。しかし、りんごが黒ずむ「褐変」が発生。りんごを入れるパウチの材質の違いにより発生することを突き止めた。パウチの材質が安定すると「褐変」は発生せず、安定した品質保持の目途がたった。

平成28年春、レアフル製造の新工場が完成。28年秋の収穫の「ほ

おずり」「ふじ」の2品種を使っのレアフル製造が本格化した。

さらに、地元産りんごのレアフルを使用した菓子、冷凍りんごタルト「タルト・オ・ポム」などが製品化された。

■千葉社長の想い

現在のレアフルの売上は会社全体では大きくないものの、自社での製品化と原材料供給の二本立てにより売上げ増の可能性がある、千葉社長は言う。一方で、りんごの収穫時期が限られ、その保存期間も4月前後までの6か月と限定的な課題がある。対応方策として、低温保管倉庫が挙げられるが、投資規模が大きく一社のみでは対応が困難な状況となっている。

■道総研への期待

中央農業試験場は豊富な知見がある。また、食品加工研究センターには、多くの設備があり、その設備を利用して加工方法を学ぶことができるのは大きなメリット。今後も道総研とのつながりを大事にしていきたい。

■基本情報

発明の名称	果実を含む常温保存が可能な真空包装体及びその製造方法		
出願人	道総研		
特許番号	特許第6308556号		
出願日	平成26年10月30日	登録日	平成30年3月23日
実施許諾実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有リ <input type="checkbox"/> 無シ	発明場	農業研究本部 中央農業試験場

キーワード：果物、常温保存、真空包装、パウチ、レトルト、高品質
 「レアフル」は地方独立行政法人北海道立総合研究機構の登録商標です(第5804734号)。