

# 株式会社天狗堂宝船

地元の特産を活かした  
 “北海道ならではの”を追求  
 新しいおいしさへのチャレンジ



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	1500 万円
業 務	菓子製造・販売		

## ■動機

天狗堂宝船は昭和28年に創業、昭和43年からのロングセラー商品である北海道銘菓「きびだんご」を製造販売する老舗菓子メーカーである。地元の食材や企業とコラボした餅菓子を数多く開発しラインアップしている同社が、西洋りんご栽培発祥の地である七飯町のりんごを原料にした新商品開発に取り組んだのは平成27年。りんごの風味を生かした加工品を考えていたが、原料の安定供給やプリザーブ品に添加する砂糖の余計な甘みが商品化のネックとなっていた。

## ■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」の提案。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。しかも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。自前の製造施設を持てば、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と千葉社長は決断した。

## ■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、高額の加熱加圧殺菌装置は、地元中小企業の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、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。途中、りんごが黒ずむ「褐変」が発生したが、包装パウチの材質の違いが原因であることを突き止め、材質を変更し「褐変」を抑制、安定した品質保持の目途がついた。

## ■新商品開発

平成28年春、待望のレアフル製造新工場が完成。同年秋に収穫した「ほおずり」「ふじ」の2品種

を使いレアフル製造が本格化した。菓子店への販売、レアフルりんごとして店頭販売、また、レアフルを使ったりんごタルト「タルト・オ・ポム ほおずり」が商品化された。

さらに令和7年4月には、初の自社直売店「109“Ziel”（テングジール）がオープン、レアフルを使用したアップルパイやソフトクリームのテイクアウト販売を開始した。「109“Ziel”では、自社製オリジナル商品のほか、他社とのコラボ商品や道南地域のお土産なども販売しており、地域の情報発信に貢献している。

## ■道総研への期待

道総研には農産品の知見が豊富な中央農業試験場、食品の加工・試験装置がある食品加工研究センターがあり、新商品開発や加工方法などを相談できる試験研究機関として、今後も連携していきたい。

## ■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		
特許権者	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"/> 有り <input type="checkbox"/> 無し	発明場	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」は北海道立総合研究機構の登録商標（第5804734号）です。