

健康志向の「ボーロ」開発

どこか懐かしい、優しい香り。工場内には、子ども心をくすぐる甘い匂いが広がる。

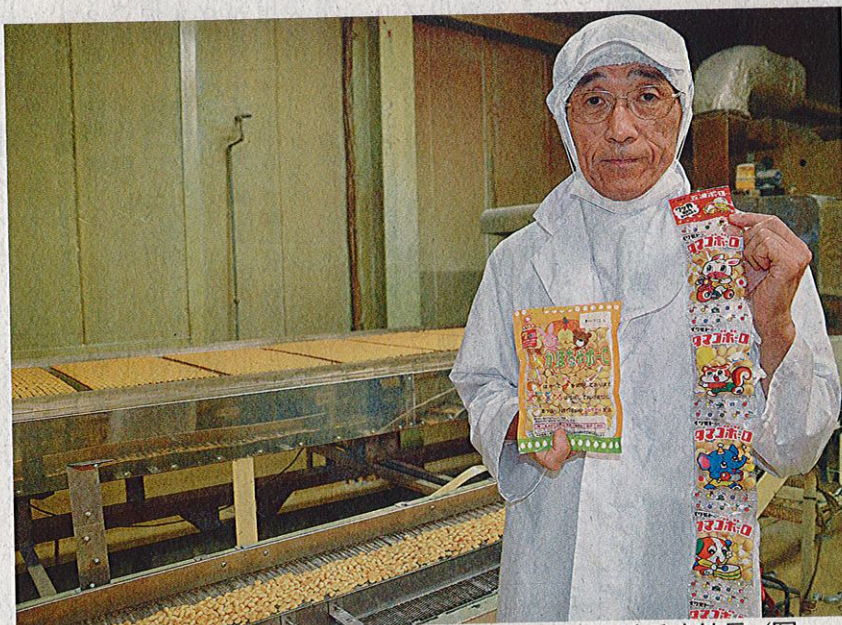
主力商品のタマゴボーロ。

北海道産のバレイシヨのでんぶんを使い、砂糖や粉ミルク、卵などを混ぜて作る。

材料はコンベヤーで運び、一カ所にまとめて混ぜ合わせる。混ぜ合わせた生地は平たく伸ばし、さいの目に切り、角を取って一粒の大きさを直径十四ミ、重さ〇・四七gの丸形にして焼き上げる。

わがまち企業最前線

岩本製菓(稲沢市)



焼き上がったタマゴボーロを背に主力製品をPRする森社長(写真撮影のためマスクを外しています)＝稲沢市日下部北町で

味や材料の配合、表面の焼き色の濃さまで、顧客のニーズにきめ細かく対応して

おり、現在、製造している商品は約二百種類に上る。一日に二、三トを生産。森清次社

長(六十)は「お客さまが求めているものを作りたい」と話す。

まず、味はプレーンのほか、カボチャやサツマイモなどの野菜系、リンゴやマンゴ、ブルーベリーなどの果物系と、バラエティー豊か。長男で専務の勇樹さん(三十五)は「今後は、食物繊維や乳酸菌など健康面や食感の良さなどに配慮したい」と話す。

八年前からは、国産原料のみにこだわった「カボチャボーロ」を作っている。丸形のほか、赤ちゃんが握って食べられるようにスティック形もある。現在は発売当初の十、二十倍も売り上げ、ヒット商品となった。

小麦粉や卵などのアレルギーに対応し、米粉や植物由来の油などを使った商品も十五年ほど前から手掛ける。「昭和三十、四十年代は、いかに栄養を取れるかが食品の良しの基準だった」と森社

長。「今は、たとえ、少数人でも食べられない人がいるなら、何とか食べられるように工夫して供給している。中小企業だからこそできることだと思っ」と胸を張る。

岩本製菓 1949年名古屋市区で創業。65年、稲沢市に移る。資本金1000万円。従業員33人。主な業務は菓子の製造販売。稲沢市日下部北町4の5。☎0587(32)5138

(花井康子)