

工場見学 2

口の中でサツと溶けるやさしい味わいで
子どもたちに人気のおやつ

タマゴボーロ

岩本製菓



赤ちゃんや小さな子どもたちだけでなく、
シルバー世代にも人気のある「タマゴボーロ」は、
わが国で長い歴史をもつおやつです。
愛知県で約60年間、ボーロを作り続けている
地元企業、岩本製菓を拝見してみましょう。

約60年にわたってボーロを
作り続ける地元企業

食べやすい小袋が連なった人気
商品「五連ボーロ」を販売してい
る岩本製菓株式会社は、愛知県稲
沢市の製菓会社。昭和初期、先代
社長が愛知県の製菓会社に修業し
てタマゴボーロの製造法を学び、
昭和24年、名古屋市西区で独立
しました。

「目先の売上や利益だけを考
えて作るのではなく、愛情を込めて
タマゴボーロを作りたい。おし
いお菓子を作るために大事なこ
と、技術や熱意だけではなく、作
る人ひとりひとりの人間力だと思
っています」と語る森社長は、従
業員の人間教育にも力を入れている
熱い経営者です。

約60年にわたって愛
知県でタマゴボーロを
作り続けています。この
味わいが親から子へ、そ
して、そのまた子どもへ
と親しまれ続けていくよ
うに、お客様に喜んでい
ただけるお菓子を作っ
ていきたいと思ひます。

岩本製菓株式会社
代表取締役
森 清次さん(左)
専務取締役
森 勇樹さん(右)



ボーロは16世紀に

日本に伝わった南蛮菓子

やさしい味わいで、小さな子ども
のおやつとして昔から人気があ
る「タマゴボーロ」。その起源は
古く、16世紀にまでさかのぼり
ます。ボーロとはポルトガルの菓
子「bolo」をさし、室町末期に伝
えられた南蛮菓子の一種でした。
もともとは小麦粉に砂糖その他
を加えてこねて円形にし、焼いた
り油で揚げたものでしたが、日本
では揚げるタイプは作られず、焼
く方式だけが伝わっていきました。

江戸時代には「ほうろ」「保字留」
などと呼ばれ、その後、全国各地
で作られるようになりました。
形は小粒の丸型のほか、丸めて
平たくしたものや、また、魚など
に型抜きたものなどもあり、さ
まざま。名前も「タマゴボーロ」
のほか、「衛生ボーロ」や「ミル
クボーロ」「マルボーロ」「そば
ボーロ」など、その土地や製造会
社によってさまざまなものがあり
ます。

「創業当初は父と母、叔父の3
人による家内工業でした。まだ電
気もない時代、生地を練るのも切
るのも丸めるのもすべて手作業で
炭で焼いて作っていたんですよ。
当時は甘いお菓子は待ち望まれて
いて、作れば売れる時代でした」
と当時を振り返るのは2代目社長
の森清次さん。昭和37年には海
外への輸出も始め、昭和40年には
工場拡大のため現住所に移転して

タマゴボーロができるまで

子どもに安心のおやつ「タマゴボーロ」はどのように
作られているのでしょうか。工場をのぞいてみましょう。

START!!

1. 原材料の計量

タマゴボーロの主な
原料はじゃがいもので
ん粉、砂糖、卵。これら
の原材料を決められ
た配合通りに計量する。

2. 混合

ミキサーで原材料をよく
混ぜる。生地の状態を確認
しながら行う。

↑まずはここで原材料
を混ぜ合わせる。

3. 整形

生地をボーロの形に整えていく。
生地を小さな立方体になるように
カットして、機械で丸いボーロの形
を作る。この際、打粉をして、ボー
ロがくっつかないようにする。

↑この状態でオーブンの
中に入れていく。

↓280℃に熱せられた巨大なオー
ブン(写真左)の中を通して焼き
上げる。オーブンの窓からは中の
様子(写真右)をうかがえる。



4. 焼く

ベルトコンベアで流れてきたボーロ
は、ひとつひとつ鉄板に載せられ、オ
ーブンへと入っていく。



→この機械の中でボ
ーロを丸くする。

Q. なぜ同じ大きさなの？

A. 子どもでも食べやすい大きさに生地を
均等に切りそろえて、同じ大きさに焼き
上がるよう工夫しています。

Q. なぜ口に入れると シュワツと溶けるの？

A. タマゴボーロはじゃがいものでん粉、砂糖、
卵が主な原料です。シュワツと溶けるのは、
じゃがいものでん粉の性質によるものです。

Q. どうして膨らむの？

A. ボーロの中の水分が、焼くことで水蒸気にな
り、その蒸気力で膨らみます。膨張剤は
使用していません。

※膨らみにくいあずきボーロのみ膨張剤の力を借りています。

Q. 焦げ目は どうやってつけているの？

A. オーブンの上火と下火によって焦げ目をつ
けています。

タマゴボーロ Q&A

Q. どうやって丸くしているの？

A. 生地を同じくらい大きさに切って、丸
くしています。

GOAL!!

↓倉庫に積み重ね、出荷のときを待つ。



↓出荷用の箱
が出来上がり!



7. 出荷

ボーロを詰めた段ボール箱は自動で梱包され、出荷用の箱に仕上がります。この箱が次々に倉庫に積み重ねられ、毎日、トラックで出荷されていく。

↑オーブンから出てきたばかりのボーロは、多量にかけた小さなものを取り除く。



↑アツアツのボーロはベルトコンベアに乗って冷ましながら運ばれていく。

5. 冷却・検査

焼き上がったボーロを自然に冷やしながら、規格外品はふるいにかけて外し、また、金属探知機を通して異物も除去していく。



↑全ボーロを金属探知機を通して、異物が入っていないかチェックする。

↓袋の中に量ったボーロを入れる。



↓この機械で袋を密閉する。



↑金属探知機を経て、パッケージされたボーロが出てきた。



↑この機械でボーロ1袋分の重さを量る。

6. 計量・包装

トンネル内を通過して完全に冷めたボーロは、機械で1袋ずつ計量され、袋詰めされ、出荷用段ボールに詰められていく。



↑しっかり包装されているか検査しながら箱に詰めていく。



その他のお菓子

岩本製菓のお菓子

ボーロの種類はさまざま。いろいろ試してみよう!



タマゴボーロの仲間



●かぼちゃ米粉ロール
※発売についてはお問い合わせ下さい。

食物アレルギーをもつ子ども向け。卵・乳・小麦を使わない、野菜主体のお菓子。

国産のかぼちゃと卵黄使用。便利なチャック付き!



●かぼちゃボーロ

基本のタイプ。



●80gタマゴボーロ



小袋に分けられているので、1回分ずつ食べやすい!

幼児が手づかみで食べる練習ができる。



●にぎれるスティックボーロ (かぼちゃ)

鮎の形をしたボーロ。



●鮎ボーロ

●五連ボーロ

取材協力 岩本製菓株式会社

本社・工場/愛知県稲沢市日下部北町4-5
☎0587-32-5138

創業/昭和28年3月

従業員数/30名

資本金/1,000万円

業務内容/タマゴボーロをはじめとするお菓子の製造・卸

HP/ <http://www.iwamotoseika.co.jp/>

※10月よりネットショッピング開始予定