

岩本製菓

稲沢市

1949年創業

焼き菓子「タマゴボーロ」や「ミルクボーロ」で知られる岩本製菓(本社稲沢市日下部北町)は、1949(昭和24)年の創業当時から子どもたちの健康を支える菓子を造り続けている。原料を全て国産にこだわったボーロやアレルギー品目を含まないボーロなど、看板商品であるボーロの開発と拡販に力を注いでいる。

創業者の故・岩本武彦氏は、8人兄弟の次男として生まれた。戦後、名古屋市内西区にあったボーロメーカーの川本製菓へ奉公に出た。その後、川本製菓へ砂糖を売りに来ていた森トメさんの娘・夏代さんと結婚。49年に独立し、名古屋市内に事業所を構え、夫婦でボーロの製造を始めた。当時のボーロは型でくりぬいて成形していたため、平らな形のものや主流だったという。「球状の方がモダンで食べやす

味や食感にこだわり製造 子どもたちの健康支える

い」と考えた武彦氏は、球状のボーロの量産を決意。試行錯誤の末、生地を立方体にくり抜いた後、「回転鍋」に投入して球状にさせる工程にたどり着いた。業容の拡大や機械の導入などで工場内が手狭になってきたため、65年、本社工場を現在地へ移転した。これまで原料の配合から包装まで、ほぼ全ての工程を手作業で行っていたが、徐々に機械化を進めていった。

ヒットの裏には、小売店での「見せ方」があった。発売から数年後、現社長の森清次氏が五連ボーロをぶらさげる専用の器具を考案し、商品を折りたたむことなく店頭で設置できるようにした。そのため、5袋がつながっている状態が一目でわかるようになり、来店客の目を引いた。

96年ごろには、食物アレルギー物質の表示義務品目である、卵を使わない菓子(相先ブランドによる生産)商品として開発した。以来、アレルギー体質の子どもでも食べられる自社製品の種類を増やしている。また、2004年には、国産原料を100%使用した「国産卵黄かぼちゃ



創業当時のボーロ製造の様子

1949年	名古屋市内で創業
1953年	株式会社として設立
1965年	本社工場を稲沢市内に移転
1970年	五連ボーロを発売
1996年	森清次氏が2代目社長に就任
2004年	国産卵黄かぼちゃボーロを発売

岩本製菓の歩み

国産原料で安心追求も



ロングセラー商品の「タマゴボーロ」「ミルクボーロ」

ボーロ」を発売。おいしさに加え、安全・安心を追求した製品として、消費者に受け入れられている。森社長は「現代は、サプリメントなどで便利に栄養素を補うことができる。しかし、自然な原料でおいしく栄養を摂ることが大切。子どもたちは、おなか为空いたときに甘いものを食べると気持ちが悪くなる。そのような安心感を菓子を通して届け続けたい」と話している。

「健康」をテーマに

2代目社長の森清次さん
今も昔も「健康になりたい」という人々の思いは変わらないでしょう。



ただ、何をもち「健康」とするかは時代とともに変化しています。当社としては、人が健康かに生きるうえで必要な栄養素を含む食品を、食べやすく、しかもおいしい菓子という形でこれからも提供していきます。