



2階の製造室へのスイングドア。「赤」の札は、「小豆で(赤い小豆色の)餡を製造中」の意。混入を防ぐため、原則として餡は1日に1種類しか製造しない。意外にも赤い餡より福白や白小豆を使った白餡の方が製造量は多いとのこと。白小豆は栽培が難しいので、契約栽培を農家にお願いしている。



洗浄・浸漬を終えた小豆を180kgずつステンレスの足場の上にある圧力釜で炊く。生産量に比例するが、今は1日平均6釜炊くこと。現在は羊羹の餡のみ製造。4年計画で、最中の餡、残月(焼菓子)の餡、和菓子の餡用の釜を設備していく予定。釜は御殿場工場が300kg炊きなので京都の方が少し小ぶり。



和菓子の工場らしく、和風の佇まい。京町家の格子窓を模した大きな窓が印象的。設計・施工は鹿島建設。



煮終えるたびに圧力釜を水で洗浄する。そのため釜のある床はステンレスで、水が流れ排水管もついている。1日の製造が終わったら、2時間かけて掃除と洗浄をする。また、毎週金曜日は機械を分解しての徹底洗浄とメンテナンスを行っている。



前室。「この設備はコストではなく性能で一番いい物を選びました」と小林工場長。生産棟はすべてこの手洗い器とハンドプロワーで統一した。ハンドプロワーは吸引式で体毛や衣服のほこりもキャッチする。エアシャワーをつけてよいよ中へ。



(右) フローリングからグレーの滑り止め入り床に変わる。このグレーの床から製造棟になる。  
(左) 生産棟出入り口。除電のれんをくぐって中にいる。鍵がドア脇にあり、最後の人は鍵を開めて帰る。最終的には管理棟に鍵を預けて帰ることになるが、管理棟への出入りは全員がID付きのタグキーを持っている。警備会社と契約をしているので、誰が何時に出社し、退社したか、休日出勤の有無まで、すべて記録が残っている。



工場内を見学した。

小林修工場長に案内をしていただき、工場内を見学した。

羊羹の工程は、①小豆浸漬→②圧力釜による煮豆→③皮分離→④不純物洗浄→⑤脱水→⑥製餡→⑦羊羹練り作り→⑧充填→⑨冷却→⑩箱詰めの順。

京都工場の規模は御殿場工場の3分の1。3カ年計画で進められており、今後新たな生産設備を導入して、将来的には全生産量の25~30%をこの京都工場が引き受けになる予定という。

また市内にある旧京都工場は、今後も生菓子の製造を継続し、かつ虎屋の歴史や文化の情報発信基地として生まれ変わるために来春まで改装中だ。

新工場は敷地面積約2万m<sup>2</sup>、管理棟、生産棟、排水処理棟、警備室からなり、メインの生産棟は地上4階建ての高さ。従業員は51人、うち正社員は45人、パートナー社員さんは6人、51人のうち工場運営のキーマンとなる人材、約10人ほどは御殿場や東京など他工場からの「スクウト」。それ以外に新卒者とパートナー社員さんは地元より採用している。

08年2月に本格稼働。生産アイテムは小形羊羹、最中の焼菓子、湿粉製菓物、干菓子で、中心となる小形羊羹は8万本/日の能力がある。

虎屋は現在、東京・赤坂に本店を構えるが、およそ480年の歴史があり、発祥の地は京都だ。明治政府による東京遷都の際、虎屋も御所の御用を引き続き果たすために、東京への進出を決意した。時代の変化に合わせて大胆な決断をスピーディーにする伝統は、こんなエピソードからも見て取れる。

虎屋には、生菓子を手作り中心に製造する東京工場、製餡をはじめ主力の羊羹など多品種を機械生産する大規模な御殿場工場、そして京都市上京区一条にも手作りを主体とする京都工場があった。

## 和風の佇まい

# (株)虎屋 京都工場

京都府南丹市八木町北広瀬城谷口  
68番地3

## 緑の中に誕生した最新鋭の羊羹工場

虎屋といえば、贈答用の羊羹がすぐに頭に浮かぶ。今まで羊羹製造は、静岡の御殿場工場が一手に担っていたが、このほど新しく稼働した京都工場が、食べやすくて人気のある小形羊羹を一気に生産することになった。480年の伝統を背負う最新工場を紹介する。



株式会社ヤマオカ  
代表取締役  
**山岡 正朋**

当社では「お客様の現場目線」を的確に捉え、これを最大限に機器の開発や選定に反映させてることで、皆さまのお役に立ちたいと考えております。

サンプナイの「強力なジェット吸引により汚染を封じ込める」「HEPA フィルターとオゾン発生器で細菌を極限抑える」「殺菌したクリーンエアーを手に吹きかけて循環させる」といった特徴は、従来のエアタオルにないものです。当社でも、衛生管理に重きを置かれる食品製造現場の皆さんに、自信を持ってお勧めできるワンランク上の循環式ハンドプロアーと考えております。

ぜひ、一度、当社までお問い合わせください。

# まったく新しい概念の循環吸引式ハンドプロアー

**工場レベルの衛生管理**に開発された

完全吸引循環式ハンドプロアー  
**SAMPNAY® サンプナイ**  
工場専用ハンドプロアー

## 完全吸引循環式エアーが業界初！

国内メーカー唯一の完全吸引式。一度入った異物を外に逃がさない。

## 毛髪・衣服ホコリ／微生物キャッチ

プレフィルター／HEPA フィルターが微粒内物も確保。

## 待機電力2.5W エコ対策がGOOD！

業界一の省エネ効果。

## オゾン発生器の消臭力で安心

オゾンエアーの循環で、微生物の死滅や、ゴキブリの忌避効果発揮。

## オールステンレスがうれしい

SUS304を全て使用することで、錆びにくくお手入れも簡単。

## 本体自動クリーニングでダクト内常時乾燥

最終使用より3時間後に2分間の空運転を行い、本体内部を100°Cの温風で殺菌乾燥。

## 両手センサー搭載で的確ドライイング！

片手では反応せず、両手を挿入して初めて作動。

## 広い乾燥室と高温式を採用

手もみを自由にできる広い乾燥室と、高温ヒーター（50～70°C）。

## DCモーター搭載

リニア使用により静音、長寿命のハイスペックモーター搭載。



TYPE-S (SLIM)  
SUS100VDC-S  
SUS100VAC-S

TYPE-R (TOWER)  
SUS100VDC-SR  
SUS100VAC-SR  
(フルオプション)

TYPE-E (WIDE)  
SUS100VDC-SE  
SUS100VAS-SE  
(フルオプション)

 株式会社 **ヤマオカ**

〒531-0071 大阪府大阪市北区中津 5-7-20

TEL 06(6458)3382 FAX 06(6458)3390

E-mail : office@k-k-yamaoka.co.jp

[www.k-k-yamaoka.co.jp/](http://www.k-k-yamaoka.co.jp/)

出展情報  
展示会

中小企業総合展2008  
(東京ビッグサイト)

08年11月26～28日

ベンチャーフェアJapan 2009  
(東京国際フォーラム)

09年1月20～22日

製造元：株式会社タイズ