



今里本店

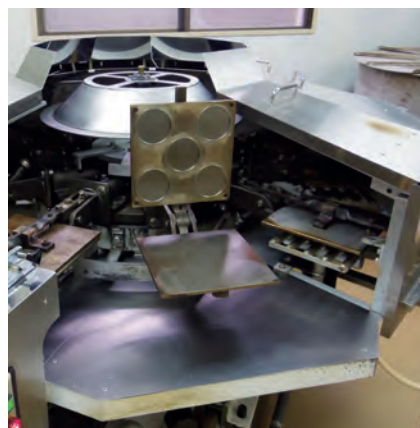
新焼成機導入で文楽せんべいの生産増と新商品開発を実現

平成26年度 補助事業と具体的成果

■ 事業テーマ 大阪発祥のユネスコ無形文化遺産「文楽」の新せんべい開発に伴う生産性向上事業

■ 事業概要

新せんべい焼成機を導入し「文楽せんべい」の生産量を25%アップ。伝統的な吉祥文様の柄にせんべいが焼ける型を作成し、生地は洋菓子のワッフル生地、見た目は和の文様をあしらった和洋折衷の新商品を開発した。従来は1台の焼成機で文楽せんべいやゴマせんべいなど数種類を焼いていたが、生地を流し込む鉄板が異なり、取りかえ頻度が増え、修理費用がかさんでいた。導入した装置はキタムラ製。彫った型にまんべんなく菓子の生地が流れるように、わずかな切れ目を入れる工夫など独自の技術を有する。



せんべい焼成機

課題

- 従来は1台の焼成機で数種類のせんべいを焼いており、型交換の頻度が多かった。接合部の劣化による修理費用もかさみ、製造原価高騰を招いていた。

取組

- 日本の伝統的な吉祥文様の絵柄を商品に細密に再現し、ほどよい焼き色に仕上げられる新焼成機を導入した。

成果

- 既存機との併用で「文楽せんべい」の製造数が最大2.25倍に膨らみ、和魂洋才の新商品開発も実現。型の取り換え回数が半減し、着火確認などの作業時間も短縮。

業務内容

登録商標の「文楽せんべい」で農林水産大臣賞を受賞

昭和25年から「文楽せんべい」の製造、販売を手がける。文楽は江戸時代に大阪で生まれ育った人形浄瑠璃で平成15年にユネスコ無形文化遺産に認定された。登録商標「文楽せんべい」は、文楽人形の姿を焼印に押した玉子せんべいだ。昭和59年、国立文楽劇場の開場に際して劇場内の土産売店の運営を受託し、現在に至る。文楽せんべいは平成14年に全国菓子大博覧会にて農林水産大臣賞を受賞。平成20年に橘花栄光章を受章、平成25年には名誉総裁賞、金賞をそれぞれ受賞した。大阪府が大阪の特産品と認める「大阪産名品」にも指定されている。

直営3店舗に加えて複数の土産店や催事場で販売

現在は本店工場で文楽せんべいをはじめとする文楽にちなんだ菓子を製造し、本店(大阪市生野区)、国立文楽劇場店(大阪市中心部)、O C A Tモール店(大阪市浪速区)など直営の3店舗で販売している。全国各地で年間約20箇所行われる文楽地方公演でも販売しているまた、大阪城天守閣の売店、コートヤードバイマリオット新大阪ステーション(ホテル)、道頓堀の大阪土産店「なにわ名物いちびり庵」などでも販売している。さらには文楽オリジナルグッズの企画、製作、販売を手がけ、文楽の世界観を商品を通じて広めている。



フェリシモの猫のキャラクターと文楽のコラボ商品

繊細な仕事で安定した品質を担保



創業以来、材料の配合は変えていません。職人が機械を調整し、鉄板の温度や外気温、湿度などを把握した上で最適なタイミングで生地を落とし、焼き上げます。職人による繊細な仕事で長年にわたり安定した品質を担保し、お客さまから愛されてきました。商品を通じて文楽の理解促進に貢献したいですね。

強みとビジョン

家伝の玉子せんべいをさくさく食感で焼き上げる

文楽せんべいは文楽人形の首(かしら)の焼印入り、家伝の玉子せんべい。新鮮な卵と良質の小麦粉、砂糖、はちみつをゆっくりと練り合わせ、ひと晩寝かせた生地を焼き上げる。商標登録されており、ブランド価値向上につながっている。生地の配合方法や練り方、気温、湿度、せんべい焼成機の特徴をふまえた微妙な火加減などを駆使することで、「固い」というイメージを持たれがちなせんべいという菓子を、さくさくした食べやすい食感に焼き上げる。



文楽せんべい かしら集

文楽を商標にいただける幸せと責任を心得て精進

ほかにも縁起の良い日本の伝統文様を表面に彫り込んだ「福もよ」ワッフルや薄焼きの胡麻せんべい、香ばしいお豆せんべい、アーモンド風味の「このはなさくや」など、各種の新しい焼き菓子も相次いで発売している。社は「世界に誇る人形浄瑠璃『文楽』を、商標に戴く幸せと責任を心得て、菓子づくりに精進します」。近年は希望のイラストや言葉を焼印したオリジナルせんべいの制作が、イベントや行事の記念品、販促品などとして注目を集め、企業からの発注が相次ぐ。



ワッフル「福もよ」



●社名 有限会社 文楽せんべい本舗
●代表者 代表取締役 村上 弘平
●住所 〒544-0001 大阪市生野区新今里1-17-5
●TEL 06-6752-6356 ●FAX 06-6754-6010
●資本金 10,000千円 ●従業員 3名
＜＜＜ 代表取締役 村上 弘平

<http://www.kasho-bunraku.com/>



- 主な取引先 一般消費者、国立文楽劇場、自動車関連業界等
- 主力製品 和洋菓子の製造、販売(登録商標・文楽)、文楽オリジナルグッズの企画、製作及び販売



REPORTER'S EYE

新型コロナウイルス感染拡大で「文楽」に限らず、舞台芸術を取り巻く環境は一変した。試練の時が訪れているが、新型コロナが一定の収束をみれば、2025年の大阪・関西万博に向けて、再び関西経済が回復軌道に乗る公算は大きい。コロナ禍以前の文楽入場者数は増加傾向にあり、日本文化への関心の高さは失われていない。ニューノーマル(新常态)におけるEC拡大など新たな商機も生まれる。新製品構想を温めたい。