巻頭特集 おいしさ、たのしさ、健康。名糖産業株式会社

チョコレート工場 in 瀬戸 の秘密

2月といえば、バレンタインにチョコレート！　ひとくちチョコレートのロングセラーである「アルファベットチョコレート」は名糖産業株式会社・瀬戸工場で製造されています。長く愛される理由、美味しさの秘密を潜入取材しました！

秘密1 最新の設備とチョコへの情熱

名糖産業株式会社は、1945年に富士製薬株式会社として発足。1953年に現社名となり、名古屋工場でチョコレートやキャンディ等の菓子製造を開始しました。創業から60年以上経ち、生産性向上、危機管理のため、新しく食品部門の基幹工場を瀬戸市に建設することとなりました。

新工場の建設は、会社の一大プロジェクト。最重視されたのは看板商品である「アルファベットチョコレート」のおいしさはそのままに、いかに効率よく大量製造できるかでした。「長年愛されている商品です。新しい工場でも変わらぬおいしさを実現するため、かなり試行錯誤しました」。食品開発部の石口佳典係長は、当時の苦労を語ります。製造工程を徹底検証し、工場内をゾーニングすることで効率化を図り、製造履歴を保存しデータ管理ができるシステムを構築。また、原材料の受入れから、生産・出荷までを厳重に管理し、安全で高品質の商品を提供するための仕組みを作り上げました。2018年9月、瀬戸工場が稼働開始。「アルファベットチョコレート」やエアインチョコの「ぷくぷくたい」など、多彩なチョコレート商品を製造しています。

名糖産業株式会社では、3つのM、マシン（装置）、マン（人間）、マテリアル（原料）を大切にしています。「食品開発部のメンバーは、常にチョコについて考えています。市場調査を重ねてアイデアを練り、新商品発売の1年前から企画・試作を行います。瀬戸工場では、工場内で企画から実生産まで一貫して行っているので、開発スタッフと現場スタッフのコミュニケーションが取りやすく、より良い商品開発につながっています」と石口係長は話します。

㊤瀬戸工場では、食品安全システム認証「FSSC22000」を取得。従業員数は約130人で地域の人も多く働いています　㊦併設の直売所では、オリジナル商品等を販売。また、グループ会社（株）エースベーカリーのバウムクーヘンなどもお得に購入でき、地域の方々に人気です

秘密2 「おいしさ」×「たのしさ」

1970年、欧米文化が身近になった社会を背景に、親子のコミュニケーション手段としてアルファベットが刻まれたひとくちチョコレート「アルファベットチョコレート」を発表。個食タイプが主流だったチョコレートを大袋で売り出したところ、ファミリー向け商品として人気を呼び、東海地方を中心に世代を超えて愛されるロングセラーとなりました。

「『アルファベットチョコレート』のおいしさの秘密は、カカオ豆の選定とロースト。製造工程の最初が肝心なんです」と石口係長は言い切ります。使用するのは、特定の産地から輸入する上質のカカオ豆。瀬戸工場には、カカオ豆のローストから加工、最終的に商品になるまでを一貫生産できる独自の技術と、最新鋭の設備を備えています。「名糖産業独自の力強いカカオの香りは、ここから生まれています。チョコを使ったお菓子づくりの材料としても最適ですよ」と教えてくれました。

「『アルファベットチョコレート』にはブランド展開を考える専門のチームがあり、時代やニーズに合った商品の開発に努めています」と石口係長。現在発売中のL・O・V・Eの4文字だけを詰めた「LOVEアルファベットチョコレート」をはじめ、50年の歴史の中で、さまざまな限定商品が作られてきました。「おいしさ」はもちろん、「たのしさ」を企業理念に掲げている通り、ちょっとした遊び心が多くの人々の心をつかんでいます。

瀬戸工場ではアルファベットチョコレート以外にも様々な商品を製造しています

左から、アルファベットティアンティーヌ、フロランタンショコラ、ナッツチョコレートコレクション、大人の洋酒チョコレート、ぷくぷくたい

秘密3 地域に根差し未来を見据える

名糖産業グループでは、企業理念・経営基本姿勢・企業行動憲章に基づき、SDGsの取り組みを推進しています。「環境負荷削減」「食の安心安全」「人権・ダイバーシティの推進」「社会貢献活動」「ガバナンス」の5つを重要課題とし、目標値を設定。総務部の森功一課長は、「食品廃棄物の削減や、包装資材の縮小化等に取り組んでいます。また、工場併設の直売所では商品の端の一部が欠けたものなど、規格外品をお値打ちに販売。フードロスにつなげるだけでなく、日頃お世話になっている地域の皆様にも還元していきたいですね」と話します。

瀬戸市企業アンバサダーに認定されている名糖産業株式会社。市のイメージアップや認知度を高めるため、企業のネットワークを活用し、市の魅力を発信する活動にも取り組みます。このほか、チョコレートの詰め合わせが、市のふるさと納税の返礼品に登録されるなど、地域と一体となって未来を見据えた取り組みを進めています。

また、消費者の健康志向やさまざまなニーズに合わせた商品開発に取り組み、少子高齢化や流通再編に伴う市場の変化に対応した商品ラインナップの充実に努めています。安全で高品質な商品を着実に提供し続けることで、「信頼できる名糖ブランド」を確立し、長く愛される商品が生み出されているのです。

information

名糖産業株式会社

本社　名古屋市西区笹塚町2-41
瀬戸工場　瀬戸市南山口町1-1
瀬戸直売店　※瀬戸工場に併設

瀬戸直売店

電話　0561-67-5050
時間　10:30～15:00
休み　土日祝
駐車場　有

名糖 WEBサイト

アルファベットチョコ豆知識

10月26日は『アルファベットチョコレートの日』。ひとくち(10)とアルファベットの文字数(26)から制定しました

ローマ字に並べて楽しめるように、A・I・U・E・Oの母音は多めに入っています。また、アルファベット以外にもレアチョコが…探してみてください！

総務部　森功一 課長

食品開発部　石口佳典 係長

瀬戸工場に潜入調査！ アルファベットチョコってどうやって作っているの？？

1 こだわりのカカオ豆

アフリカや中南米から上質なカカオ豆を輸入し、品質をチェック。状態の悪い豆やゴミを取り除き、貯蔵庫に保管します

2 カカオ豆をロースト

高温・高圧の水蒸気でカカオ豆を殺菌。ローストした後、豆を砕き皮などを取り除きます。こうしてできたものをカカオニブと言います

3 カカオニブからカカオマスへ

カカオニブをすりつぶして液状のカカオマスにし、再度品質をチェック。ミルクや砂糖を混ぜ、ざらつきがなくなるまで細かくします

4 じっくりと練り上げ

練り上げることで、滑らかな口どけとカカオの香りを引き出します。厳密な温度調整を行いながら再度、品質チェック

5 型に流し冷却

型に流し込んで冷却します。型抜きしたチョコは風味・外観を重点的に検査。瀬戸工場では1日に約150万粒製造しています

6 包装・袋詰めし出荷！

できあがったチョコは丁寧に個包装と袋詰めをし、異物の混入がないかの検査が終われば、いよいよ出荷です！

できあがり！

アルファベットチョコで作ってみよう！

濃厚ガトーショコラ

材料（18㎝の丸型1台分）

アルファベットチョコ …30粒（156g）
薄力粉 ……30g
カカオパウダー……大さじ1杯（15g）
砂糖 ……80g
バター（食塩不使用）‥100g
卵白 ……3個分
卵黄 ……3個分
粉砂糖、生クリーム……適宜

1. 型にバター（分量外）を塗り、冷蔵庫で冷やし小麦粉（分量外）をはたきます。
2. バターと刻んだアルファベットチョコをボウルに入れ、湯せんにかけて溶かします。
3. 別のボウルに卵黄と砂糖の半量を入れて泡立て器で混ぜ、さらに2を入れて混ぜます。さらに、ふるった薄力粉とカカオパウダーを加え混ぜ合わせます。
4. 別のボウルに卵白を入れて泡立て、残りの砂糖を3回に分けて入れメレンゲを作ります。
5. 4の半分を3の中に入れて、よく混ぜ合わせます。さらに残りの半分を入れ、さっくりと混ぜ合わせます。
6. 型に流し、底を軽くたたいて大きな気泡を取り除き、170℃に予熱したオーブンで約30分焼きます。焼き上がったら粗熱を取り、型から外します。

ひとくちメモ

- メレンゲの泡をつぶさないようにさっくりと混ぜるのがポイント。混ぜすぎると膨らみにくくなります
- お好みで粉糖やホイップした生クリームを添えてどうぞ
- 使用するオーブンに合わせ、温度と時間を調整してください

文・写真／栗本洋子　写真提供／名糖産業株式会社　デザイン／Beanstalk