

パン製造機器の設置について

このたび公益財団法人日本財団様より「コロナ危機対応のためのパン製造販売に係る機器整備」により助成を受け、三栴屋總本店にオーブンや発酵機等の機器を導入いたしました。

三栴屋總本店の「和菓子屋さんのコッペ」は地元のテレビでも紹介されるなど大変好評を頂いておりましたが、パンを製造するオーブンではなかったため焼きムラ等も多く、十分にお客様にご提供ができないことがございました。今回、日本財団様の助成を受け、オーブン等を設置したことにより、大量生産が行え、品質もより安定した商品をお届けできることとなりました。

日本財団様をはじめ、機器導入に関わって頂いた皆様に、深く御礼申し上げます。

設置設備



スチームラックオーブン「ZEN」

固定窯のしっとり柔らかく包み込むように焼く焼成と、ラックのどンドン焼成するスピードを兼ね備えたオーブんです。密閉性の良い炉内とスチーム効果により、パンやパイなど、しっかりと浮いてラックオーブンのスピードで上がってきます。これによりしっとりフワフワのコッペパンが焼きあがる他、和菓子の製造についても大きく品質が向上しております。



三栴屋總本店でZENを使用した焼いた焼いたコッペパン



ホイロー（発酵機）

成形をした後で、ホイローに入れることで、翌日のオーブンに入れるタイミングで発酵を行うことができます。

これにより、障がいのある方の成形業務を時間に縛られず実施することができ、多くの方がパンの製造業務に取り組めるようになりました。また、安定した発酵が行え、一定の品質を保ちながら大量生産が可能となりました。



ブラストチラー（急速冷凍機）および冷凍庫

ブラストチラーの導入により、品質や安全面を担保しながらの製造が行えることとなりました。また、一度に大量製造が可能なおことで、原価を抑えることができ、工賃の向上に繋がっております。

今後、急速冷凍を活用した通販での商品販売も計画しております。

