

すべては、 麦の良さを 伝えるために ～麦のいしばし編～

2017年4月、福岡県天神の中心街新天町にオープンした「むぎむぎ café&shop」。店舗を運営するのは福岡県筑後市の精麦メーカー石橋工業株式会社のスタッフの皆さんです。

イチ押しは、麦を使ったオリジナル商品の数々。希少糖含有シロップを使った饅頭「月のえくぼ」がおススメ。今回は、本社菓子工場の小澤工場長と山本リーダーにお話を伺いました。



(写真左) 石橋工業株式会社 菓子工場長
小澤 研治さん
平成27年に入社。菓子工場長として、全体の責任者。
(写真右) スイーツアトリエ部リーダー
山本 一夫さん
平成26年に入社。製造現場全体を担当。
開発や生産・調達計画も行う。

—「むぎむぎ café&shop」も含め異なる業態の外食店舗を運営されるようになったきっかけは何ですか。

小澤工場長：創業者の名前「七蔵」を掲げて、長年の夢であった7つのお店を出すことを実現しました。お店に共通している目的は「麦を直接食べてもらえる場所をつくる」ことにあります。caféの2階で運営する料理教室も、麦の良さを直接伝えられる場所です。

—菓子製造もこの20年の同時期に進められています。

山本リーダー：菓子製造が始まったのも、最初は「こどもに麦を食べてもらうにはどうしたら良いか」という考えからと聞いています。最初に作った大麦せんべいは、工場の片隅で作っていたそうです。今でもロングセラーになっています。



定番商品の中でも「月のえくぼ」シリーズが目立つ位置に。

—「麦の良さ」はどんなところにあるのでしょうか。

小澤工場長：麦は保湿性があるので、肉のうまみも全部吸い込む。麦を主張せず、なじんでいく。水溶性食物繊維が豊富です。

—café ランチの麦麦ハンバーグがとても美味しかったです。希少糖含有シロップを使った「月のえくぼ」でもこの麦の特長が生かされていますか。

山本リーダー：生地にしっとり感が出ています。とはいえ入れ過ぎて饅頭の味がくずれないように配合を考えています。

—「月のえくぼ」の開発のきっかけを教えてください。

小澤工場長：もともと饅頭をOEM製造していました。自社製品を作りたいということで許可を得て本社の開発チームが、大麦粉を練りこんだ饅頭を考案しました。地元の八女抹茶を使ったものです。そこへ「希少糖」がTV番組で話題になっていたので採用。やさしい甘さの饅頭ができました。優しく照らす月のような甘さ、のイメージを持って社長が名前を付けました。



菓子工場では「月のえくぼ」ほか、すべての菓子類を製造。

一味は、八女抹茶・博多あまおう・コーヒー・八女和紅茶・紅はるかの5種類展開です。どれが人気ですか。

山本リーダー：紅はるかが人気です。外国人観光客には抹茶ですね。フレーバーが違えばレシピも微妙に調整をします。

一他にも「大麦せんべい」や「幸せショコラ」があります。グラノーラの「美腸生活」もロングセラーになっていますが、特徴のある商品をどのように開発しているのでしょうか。

小澤工場長：うちの本社に開発チームがあり、社長以外は全員女性で会議をしています。caféで料理教室をしているメンバーもいます。情報としては、営業が持ってくるほか、社長のアイデアも大きいです。社長は、「失敗を恐れずどんどん新商品を出そう」と言っています。

一麦は体にいいイメージがあります。これからもっと需要が伸びていきそうですね。

小澤工場長：私の世代には、「麦ごはん」というと美味しくないイメージで敬遠される方も多かったのです。精麦が粗い麦には独特のおいもありますが、当社の精麦技術と菓子作りの技術で、美味しく麦を食べていただけるようになっていきます。※農水省のデータでは、「大麦」の一人当たり消費量は年間0.3kgで横ばいが続いていたが、平成28年に0.4kgに増加している。

一麦にはダイエット効果もあると聞きました。

山本リーダー：穀物の中で一番歴史がある「麦」。現代も同じく食べられる。「麦」に悪いところはない、と言われます。便秘解消、整腸作用の効果もあります。ただ、一般の認知度はまだまだ低いですね。福岡県内の学校給食に使われる麦は全部当社の麦です。また、刑務所や拘置所の給食にも使われています。

一今後の課題はどんなことでしょうか。

山本リーダー：今の風潮として、サプリメントを取るよりも食事から良い栄養素を取ろうという考えに戻ってきている気がします。麦を「野菜の一つ」として食べる時代にしたいですね。

一今後の展開を教えてください。

小澤工場長：「希少糖」は体にいい甘味料として、もっと広まっていいと思います。香川や四国の県産品を入れた「月のえくぼ」も考えられるかもしれません。

山本リーダー：色々な菓子作りの参考になるので、「希少糖」を使った料理レシピを参考にしたいと思います。

一御社のcaféで希少糖含有シロップと大麦粉を使った製菓教室ができたらいいですね。今日は工場での製造がお忙しい中、インタビューありがとうございました。

成功のキーポイント

- 「麦の良さ」を生かす商品開発
- 「麦の良さ」を直接伝えるため外食・料理教室を展開
- 「麦」の認知度を上げる



月のえくぼ
(博多あまおう)
3個入り378円(税込)



Caféの人気メニュー
「麦麦ハンバーグ」

SHOP DATA

むぎむぎ café&shop

〈所在地〉福岡県福岡市中央区天神2-8-239
〈電話番号〉092-713-2777
〈営業時間〉10:00 ▶ 20:00 (定休日:元旦)

麦のいしばしショップ (通販サイト)

〈WEBサイト〉<http://mugibijin-shop.jp/>
〈通販お問合せ〉0120-11-1484

商品やホームページについてのご意見・ご感想をお待ちしております。

難消化性デキストリン、レアシュガースウィートについてのお問合せは



希少糖ブシコース(アルロース)含有シロップ レアシュガースウィート公式通販サイト

マツタニ&レアスウィート online shop

〒760-0017 香川県高松市番町1-1-5 ニッセイ高松ビル7階
TEL: 0120-976-912 / FAX: 087-823-1691 / 発行元: 株式会社レアスウィート

