



時代を超えて愛される、お菓子づくりの現場

カバヤ食品株式会社 岡山工場



カバヤ労働組合
執行委員長
黒野 剛さん
おいしいお菓子を
つくってます

「ジューC」や「さくさくぱんだ」、「ほねほねザウルス」などのお菓子で有名なカバヤ食品。今回は岡山工場を訪ね、飴をつくる工程と会社の歴史がわかるカバヤライブラリーを見学させていただきました。

“子どもたちにおいしい夢を” と願いを込めて

カバヤ食品が誕生したのは、戦後間もない1946年。「おとなしく、平和を愛する」という穏やかなイメージのある動物「カバ」を社名に、娯楽や食べ物の少ない時代でも、「子どもたちに夢を」という願いを込めて、お菓子づくりを続けてきました。

カバヤが最初につくったのは、赤い箱の「カバヤキャラメル」。1952年にはキャラメルのおまけとして「カバヤ文庫」が誕生し、子どもたちだけでなく、親世代にも広く受け入れられました。1964年には、年間6,000万個を売り上げた「ジューC」が誕生。その後も、高級果物の味を気軽に楽しめるというコンセプトで売り出された「マスカットキャンディ」や、完成度の高い乗り物のおもちゃに男の子たちが熱狂した「ビッグワンガム」など、数々のヒット商品を生み出してきました。

2005年からは社内で生産改善プロジェクトを実施するなど、品質向上やクレームのない商品づくりのための努力を継続。毎年4月には敷地内でお花見を楽しむ「カバヤ さくらまつり」を実施するなど、地域に根付いた活動も行っています。

子どもたちのおいしい笑顔のため、今後も多くの人に愛されるお菓子づくりを続けてほしいですね。

ここに注目!

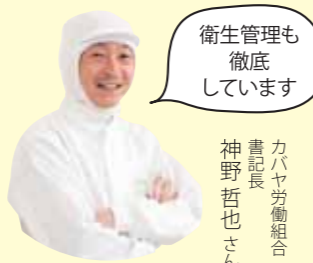
カバヤ食品の歴史に触れる

キャンディの製造ライン見学と展示コーナーで構成されるカバヤライブラリー。大人も思わず「懐かしい!」と叫んでしまいそうな歴史のお菓子やおまけが並びます。10名以上の団体で見学が申込みます。(予約制)

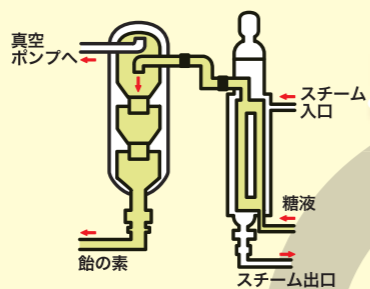


キャンディが できるまで

「沖縄本黒飴」の製造ラインを見学!
工場内にはさまざまな機械の音が鳴り響きます。



カバヤ労働組合
書記長
神野 哲也さん
衛生管理も
徹底
しています



3 味つけ

煮詰まった飴の素を一定量ずつボール型の鍋に移し、香料等を入れて味つけします。



5 成型(棒状に)



別に準備しておいた黒糖ペーストを、職人さんが人の手で飴の素に挟み込んでいきます。かなり熱いので分厚い手袋をして作業します。それを機械に入れ、棒状に伸ばしていきます。棒状になったものをたくさんのローラーが付いた機械に通して、さらに細く伸ばしひも状にしていきます。

MEMO この時の飴の温度は何度?
飴の温度は約90℃。機械の外に出された時点でも、実は約60℃の高温。冷めないうちに成型していきます。

4 調温

飴の素を平らな台の上に置き、冷やしながらかき混ぜるような機械で練り上げて適温に調整していきます。



6 成型(粒)・冷却

ひも状の飴を機械で一粒大のサイズに成型します。ベルトコンベアの上で冷風を当てて冷却します。

7 個包装

冷ました飴は別の機械を通して一粒一粒包装されます。その後、人の目で破れたものがないかのチェックも。

MEMO 1分で何粒つくられる?

岡山工場1分間につくられるキャンディ[※]の数はなんと約3,000粒!それだけたくさんの人に愛されてるってすごい!
※マスカットキャンディの場合



9 包装・出荷

1パック分をまとめて外包装の袋に詰めれば完成。製造年月日も刻印されています。後は箱詰めされて出荷ですね。



8 分量ごとに計量

すべての製品が同じ分量になるように、微かな重さの違いを検知して、機械で正確に分量をそろえています。



TOPICS
「ジューC」は今年50周年!
1965年に発売された「ジューC」は2015年で50周年を迎えました。これまでに発売された味は50種類を超えるそう!今までもこれからも、みんなに愛されるおいしいお菓子です。

ここに注目!
カバ車が
玄関脇でお出迎え!

1952年に登場したカバの宣伝カーを2006年に複製。イベントなどがないときは、岡山工場の玄関脇でお出迎えてくれます。ほかにも建物や敷地内には、たくさんのカバたちが。個性豊かなその姿にも癒されます。

▶「目」がくりくり動くカバ車の「ラックキーくん」。通が良ければガールフレンドの「チミ」ちゃんに恋するカバ...

取材協力/
カバヤ食品株式会社 本社・岡山工場
岡山市北区御津野々口1100
<http://www.kabaya.co.jp>
見学ご希望の方は ☎086-724-4300
【受付】8:30~12:00、13:00~17:00(土・日・祝日を除く)