

がんばってます！
まちのものづくり企業

(株)長崎製菓

「泡切り」をします
丹精を込め



市内には、高い技術や特殊技能で「ものづくり」に励む地元企業があります。市内でがんばる元気な企業を紹介しています。(隔月掲載)



幸せの黄色いカステラ



代表取締役社長 高瀬 昇氏
モンドセレクション受賞に恥じないよう、お客さまの声を第一に、材料・製法・安全にこだわり、確かな味をお届けします。

長崎製菓は、長崎カステラセンターの製造部門として、平成3年に協和町に設立されました。同社が製造している「幸せの黄色いカステラ」は、平成20年に世界的に権威のある食の品評会モンドセレクションで金賞を受賞し、「長崎県優良特産品」にも推奨されています。

カステラの原料は、卵、小麦粉、はちみつ、水飴、上白糖、ザラメ糖といったシンプルな。だからこそ、素材選びと伝統製法にこだわり、しっとりとした食感、キメ細やかな口溶け、贅沢な味わいを生み出しています。

カステラ作りは、材料をよく混ぜ合わせたなめらかな生地を、ザラメを敷いた木枠にゆつくりと流し込んで焼きに入ります。木枠1枚は1号(1)サイズが10本とれる大きさです。全長13メートルのトンネル釜の中には、16枚分の木枠が入り、約1時間かけて1木枠を焼き上げいきます。

上下両面からじっくりと加熱しながら途中2回、職人の手によつて「泡切り」という作業を行います。生地を手早くかき混ぜて内部の気泡をなくし、きめの細かいふんわりしっとりとしたカステラが焼き上がります。

焼きあがったカステラを二昼夜じっくりと寝かせることで、ザラメが溶けて生地に染み込み、しっとりとしたなんともいえない絶妙の甘味とコクが生まれます。

現在は、幸せの黄色いカステラ(プレーンタイプ)をはじめ、チーズイチゴ・抹茶・黒糖・キャラメル等の6種類を製造。店舗販売だけでなく、インターネットからの注文も受けつけ、全国へ発送しています。

今後とも伝統の味をそのままに、添加物を一切使わず安全で衛生的なカステラづくりに励み、自慢の味を全国へ発信していきます。

目より情報

★12月号で紹介したミタカ電機「割卵機」は、たくさん卵を衛生的に割るために長崎製菓が依頼して開発されたものです。
★今では他社の製品でも食べやすいように切り目が入ったカステラがありますが、これは「お客様の声を大切に」をモットーとしている同社が最初に取り入れました。



本社：(株)長崎カステラセンター 心泉堂(諫早市)
屋号：長崎心泉堂

(株)長崎製菓
大村市協和町809
☎3566
社員：20人

社員さんからひとこと

小西庄一さんは平成6年に入社し、現在、製品・包装管理部長をされています。
「食品ですから、安心してお客さまにお届けできるよう、品質・衛生面に特に気を使っています。」と話されました。

