

企業事例

「焼まんじゅう」の賞味期限を15日から25日に延長

土産用「上州名物焼まんじゅう」の賞味期限を15日から25日に延長

1980年の創業以来、群馬を代表するソウルフード「上州名物焼まんじゅう」を製造し、県内外の焼まんじゅう店や土産店、道の駅、サービスエリア（以下、SA）などに卸してきた（株）ほたかや本舗。2022年に新工場を稼働させ衛生管理レベルの向上を図り、24年2月、土産用焼まんじゅうの賞味期限を15日から25日に延長した。取引先から高い評価を得て売り上げを伸ばし、業界最大手の製造卸としてさらなる飛躍を目指している。



JR上越線・沼田駅より車で約20分の場所にあるほたかや本舗 本社・工場

工場概要

所在地：群馬県沼田市上久屋町1212-1
操業：2022年
敷地面積：1993m²
延床面積：512m²
稼働時間：8:00～17:00
主な製品：焼まんじゅう、各種まんじゅう
従業員数：20人



「上州名物 焼まんじゅう」。まんじゅうとみそだれがセットになっている。家庭で素まんじゅうを焼き、みそだれを塗って完成させる



代表取締役
阿部 学氏

Manabu Abe

【プロフィール】

1985年生まれ、群馬県出身。2012年（株）ほたかや本舗入社。19年より現職。

業界に先駆けて 脱酸素剤を導入し 賞味期限を7日に設定

小麦粉に米こうじを混ぜて発酵させ蒸し上げたまんじゅうを串に刺し、みそだれを付けて焼いた上州名物の焼まんじゅう。ほたかや本舗は1980年、群馬県沼田市で焼まんじゅう専門の製造工場を設立したのが始まりだ。「焼

まんじゅう発祥の地は諸説ありますが、沼田市の東見屋饅頭店が創業1825（文政8）年と最も古いといわれています。弊社の先代も市内の老舗焼まんじゅう店で修業した後、起業しました」と、2代目の阿部学社長。ただ、当時の焼まんじゅう店は自社で製造したまんじゅうを店頭で焼いて販売するというスタイルが一般的だったのに対し、同社は土産品市場に着目し、焼まんじゅうの製造卸としてスタートした。県内のみならず、県外の土産店やSAなど取引するため、業界に先駆けて脱酸素剤を導入し、賞味期限を7日に設定して提供を始めた。

焼まんじゅうは保存性による分類で水分を10～30%含む「半生菓子」に位置付けられる。「完全に焼成しているわけではなく、お客さまが最終的に焼き上げて召し上がるもので、空気に触れると菌が増殖してしまう」ことから、12日まで延ばすのが限界で、20年以上にわたり賞味期限が変わることはなかった。

従業員教育により 衛生レベルが向上、 賞味期限を 12日から15日に延長

阿部社長が2012年に入社すると、まず脱酸素剤を変更。脱酸素剤には「水分依存型」と「自力反応型」の2種類あるが、水分活性値が高い蒸しまんじゅうにより適した「自力反応型」で、かつ酸素検知剤が一体となったものを採用した。「これがすぐに賞味期限延長につながるわけではなかったものの、包装容器内の酸素の有無が色の变化によって一目で分かり、ピンホー

ルを原因とするカビ発生クレームリスクを少しでも減らせればと考えました」（阿部社長）

次に着手したのが、従業員に対する衛生教育の徹底。創業からの工場は倉庫を改築したものでもともと密閉性が低く、しかも老朽化が進んでいた。建屋の改修をすぐに実行することはできないため、手洗いや手袋着用、アルコール消毒使用のルールや機械部品の洗浄方法など衛生管理の基礎知識につい