

即席麺製造技術、
プレス焼成技術を応用し
新しい菓子を開発

株式会社 おやつ カンパニー

三重県
津市一志町田尻420

1948年(昭和23年)設立
059-293-2233

<http://www.oyatsu.co.jp>



代表取締役
松田 好旦

日本で開発された即席麺製造技術を独自に応用し新しいスナック菓子を開発してきたメーカー。主力の「ベビースターラーメン」は50年のロングセラー。最近ではプレス焼成技術を応用し新しい製品を開発し独自の世界を創造。

日本で生まれた即席麺製造技術を活かす

ポテトチップスを中心としたスナック菓子は技術も製品も海外から移入されたもの。その中で、日本で生まれた即席麺製造技術を活かし完成させた麺形状スナック菓子。それを主力商品とし独自の路線を追求してきた。現在は様々な食シーンや幅広い顧客に応えるため、様々な形状や食感を表現した麺形状スナック菓子を生産できる独自技術を開発、製品化に成功している。

地元のプレス焼成技術をさらに発展

愛知県の地場産業ともいえるいわゆる「えびせん」は地元で開発されたプレス焼成技術によって大量生産が可能になった。そのプレス技術をさらに研究、発展させた結果、従来技術では不可能であった薄いえびせんべいの開発に成功。さらにプレス技術とパン素材を融合させ、パン素材の新しい菓子「フランスパン工房」の開発に成功しヒットさせた。

独自の技術と製品へのこだわりと企業風土

大切なのは技術においても製品においてもオリジナリティでありオンリーワンであること。それにこだわってきたことが新しい技術や製品を生み出してきた。そして、独自のおやつ文化の創造を実現してきた。そのために人材育成を最重要視。常に新しいことにチャレンジし成功するまで諦めない粘り強い企業風土を育ててきた。



即席麺製造技術のスナック菓子



プレス焼成技術のスナック菓子



久居工場