



モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

VOL.
11

ふわふわの食感を届ける

株式会社太田屋製菓
安全管理担当・太田 才貴さん

綿菓子専門メーカー

全国的にも数少ない綿菓子専門メーカーとして、商品開発から製造・販売を手掛ける太田屋製菓。一日に製造する綿菓子は5万個に上り、個包装された商品は鮮度を保った状態で全国のスーパーやコンビニに届けられている。「いつでもどこでもふわふわの食感と昔ながらの味を楽しんでもらえるお菓子作りを心掛けている」と太田さんは話す。

美味しい綿菓子の条件

綿菓子の生産を始めたのは昭和40年頃。以来、ふんわりとした食感ときめ細かい「綿」の形状を作り出すため、無数の工夫が考案されてきた。「綿菓子は温度や湿度の影響を受けやすく、朝と夜でも仕上がりが異なるため、釜の温度や回転数を一定時間ごとに調整し、食味検査を繰り返しながら品質を維持している」という。また、原料となるザラメ（大粒の砂糖）は100%自然由来の素材であるため、仕上がりにばら

つきが出ないように、試作を繰り返し、基準をクリアしたザラメだけを使用している。「綿菓子は製法も原料もシンプル。消費者もわずかな違いに敏感になっているため、素材にはとてもこだわっている」という。また、「楽しんで食べてもらうためには、徹底した品質管理が大前提」と話すように、安全・安心への意識の高まりに応えるため、添加物を使用しないことや、アレルギー対策にも取り組んでいる。

多くの人に届けたい

デザートに添えたり、料理に使用したりするなど、ジャンルを超えた使い方や注目を集める綿菓子。「子どもだけでなく、大人でも手に取りやすいデザインやサイズを意識するなど、消費者のニーズに合わせた商品開発が必要となつている」と話す。

将来の夢は海外進出。子どもから大人、そして世界へ。楽しい美味しいを届けるため、これからもこだわりの綿菓子を作り続ける。

株式会社太田屋製菓

🏠 宿町水入63-1

1959年創業の綿菓子専門メーカー。徹底した管理の下、厳選された原料を使用。独自の製法により、通年変わらない商品を生産し、全国のスーパーやコンビニに展開している。



1



2



3

1 出来上がった綿菓子はすぐにカットし鮮度を保った状態で包装する2 機械化の一方で従業員による食味検査が一定時間ごとに行われる3 回転する釜の側面には繊維状となったザラメが重なり「綿」の形状を作り出す