

今月は
酒田米菓株式会社



本社・最上川工場



酒田米菓株式会社
工場長
今井 修さん
現場リーダー
佐々木幸子さん

◆市内企業で活躍する技術者が、自社の優れた技術力や製品を紹介します。

誕生から半世紀 オランダせんべいの秘密

当社の看板商品「オランダせんべい」は、昭和37年の発売以来、半世紀に渡って皆さまからご愛顧いただいているロングセラー商品です。

名前の由来は、庄内弁の「おらだ（自分たち）」から来ています。創業者の「自分たちが作った米で、自分たちでせんべいを作る」という郷土への思いが込められています。和風の堅焼き・しょうゆ味が主流だった当時、サラダ油を使用した薄焼きせんべいは斬新で、ヨーロッパ的な雰囲気を出していました。

原料は庄内産100%のうるち米、サラダ油、塩だけ。シンプルだからこそ、ごまかしは利きません。

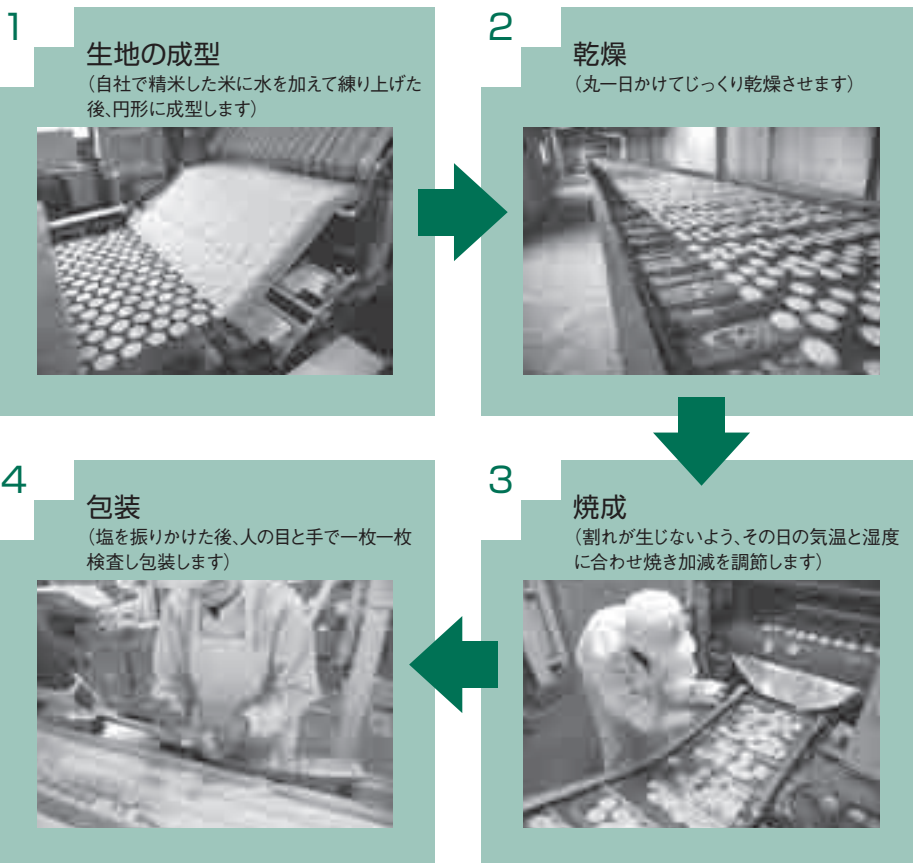
工場が最上川に沿って細長い形をしているのは、全長約150mの製造ラインにより、練った生地の水分が均等になるようじっくり乾燥させるためです。焼き上げた後に塩を振りかける工程では、機械ではバラつきが生じるため、職人が勘と経験を生かし手作業で行っています。

現在、関連会社の「コメル」を通じて、米粉を使用した洋菓子事業も展開しています。これからも原料と製法へのこだわりを貫き、安全安心な米菓を全国にお届けします。

「オランダせんべい」の製造工程



鏡せんべいとオランダせんべい



【企業の概要】

沿革：昭和26年創業、昭和41年会社設立、昭和43年本社最上川工場竣工、平成5年鳥海山麓工場竣工
 商号：酒田米菓株式会社
 資本金：6,000万円
 住所：酒田市両羽町2-24
 代表者：代表取締役社長 佐藤 洋
 従業員数：72人
 事業内容：米菓(せんべい)の製造販売