

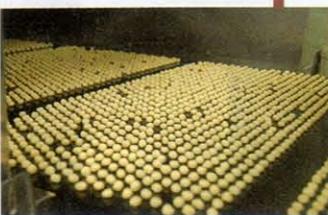


タマゴボーロができるまで
子どもに安心のおやつ「タマゴボーロ」はどのように作られているのでしょうか。工場のぞいてみましょう。

START!!

4. 焼く

ベルトコンベアで流れてきたボーロは、ひとつひとつ鉄板に載せられ、オーブンへと入っていく。



中に入れていく。オーブンの



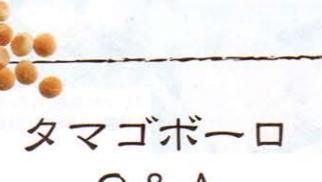
3. 整形

生地をボーロの形に整えていく。生地を小さな立方体になるようにカットして、機械で丸いボーロの形を作る。この際、打粉をして、ボーロがくっつかないようにする。

1. 原材料の計量
タマゴボーロの主な原料はじゃがいものでん粉、砂糖、卵。これらの原材料を決められた配合通りに計量する。

2. 混合

ミキサーで原材料をよく混ぜる。生地の状態を確認しながら行う。



Q & A

Q. なぜ同じ大きさなの?

A. 子どもでも食べやすい大きさに生地を均等に切りそろえて、同じ大きさに焼き上げるよう工夫しています。

Q. どうして膨らむの?

A. ボーロの中の水分が、焼くことで水蒸気になり、その蒸気の力で膨らみます。膨張剤は使用していません。

※膨らみにくいあづきボーロのみ膨張剤の力を借りています。

Q. なぜ口に入れるとシュワッと溶けるの?

A. タマゴボーロはじゃがいものでん粉、砂糖、卵が主な原料です。シュワッと溶けるのは、じゃがいものでん粉の性質によるものです。

Q. 焦げ目はどうやってつけているの?

A. オーブンの上火と下火によって焦げ目をつけています。

Q. どうやって丸くしているの?

A. 生地を同じくらいの大きさに切って、丸くしています。

ボーロは16世紀に
日本に伝わった南蛮菓子

やさしい味わいで、小さな子どもおやつとして昔から人気がある「タマゴボーロ」。その起源は古く、16世紀にまでさかのぼります。ボーロとはポルトガルの菓子「bolo」をさし、室町末期に伝えられた南蛮菓子の一種でした。もともとは小麦粉に砂糖その他を加えてこねて円形にし、焼いたり油で揚げたものでしたが、日本では揚げるタイプは作られず、焼く方式だけが伝わっていきました。

江戸時代には「ほうろ」「保字留」などと呼ばれ、その後、全国各地で作られるようになりました。形は小粒の丸型のほか、丸めて平たくしたものや、また、魚などに型抜きしたものなどもあり、さまざま。名前も「タマゴボーロ」のほか、「衛生ボーロ」や「ミルクボーロ」「マルボーロ」「そばボーロ」など、その土地や製造会社によってさまざまなものがあります。

約60年にわたってボーロを作り続ける地元企業
創業当初は父と母、叔父の3人による家内工業でした。まだ電気もない時代、生地を練るのも切るのも丸めるのもすべて手作業で、炭で焼いて作っていたんですよ。当時は甘いお菓子は待ち望まれていて、作れば売れる時代でした

の森清次さん。昭和37年には海外への輸出も始め、昭和40年には工場拡大のため現住所に移転して社長が愛知県の製菓会社に修業してタマゴボーロの製造法を学び、昭和24年、名古屋市西区で独立しました。

商品「五連ボーロ」を販売している岩本製菓株式会社は、愛知県稲沢市の製菓会社。昭和初期、先代

社長が愛知県の製菓会社に修業してタマゴボーロの製造法を学び、昭和24年、名古屋市西区で独立しました。

「創業当初は父と母、叔父の3人による家内工業でした。まだ電

ります。

口の中でシュワッと溶けるタマゴボーロのおいしさの秘密は、「原料に小麦粉ではなく、じゃがいもでん粉を使っているからですよ」と語る森社長。小さな丸型にして作るのはなく、愛情を込めて作る人ひとりひとりの人間力だと思っています」と語る森社長は、従業員の人間教育にも力を入れている熱い経営者です。

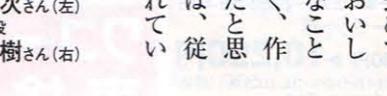
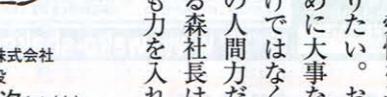
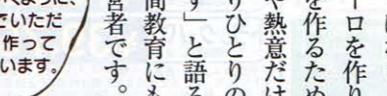
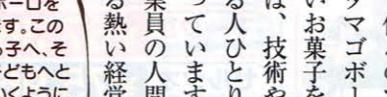
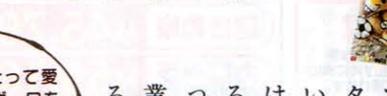
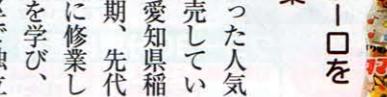
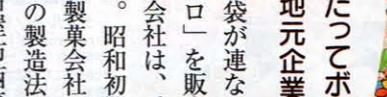
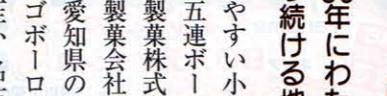
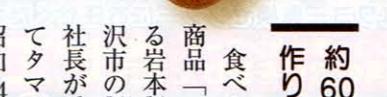
愛知県で約60年間、ボーロを作り続けている地元企業、岩本製菓を拝見してみましょう。

岩本製菓

工場見学2

口の中でサッと溶けるやさしい味わいで
子どもたちに人気のおやつ

タマゴボーロ



岩本製菓株式会社
代表取締役
森 清次さん(左)
専務取締役
森 勇樹さん(右)

GOAL!!

↑倉庫に積み重ね、出荷のときを待つ。



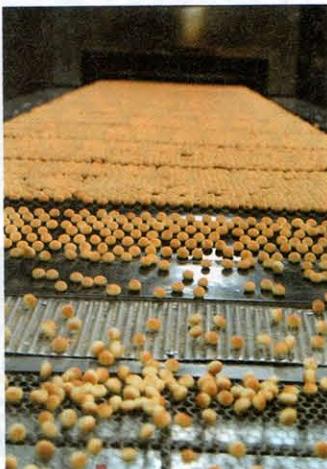
↓出荷用の箱
が出来上がり!!



7. 出荷

ボーロを詰めた段ボール箱は自動で梱包され、出荷用の箱に仕上がる。この箱が次々に倉庫に積まれ、毎日、トラックで出荷されていく。

↑オープニングから出てきたばかりのボーロはふるいにかけて小さなものを取り除く。



↑ボーロを詰めた段ボール箱を別のベルトコンベアに載せる。



↑機械を通して、段ボール箱に自動でガムテープを貼って梱包する。

↓袋の中に量ったボーロを入れる。



↓この機械で袋を密閉する。



6. 計量・包装

トンネル内を通過して完全に冷めたボーロは、機械で1袋分ずつ計量され、袋詰めされ、出荷用段ボールに詰められていく。



↑しっかり包装されているか検査しながら箱に詰めしていく。

↑金属探知機を経て、パッケージされたボーロが出てきた。



↑この機械でボーロ1袋分の重さを量る。

5. 冷却・検査

焼き上がったボーロを自然に冷やしながら、規格外品はふるいにかけて外し、また、金属探知機を通して異物も除去していく。



↑全ボーロを金属探知機に通して、異物が入っていないかチェックする。

その他のお菓子

岩本製菓のお菓子

ボーロの種類はさまざま。いろいろ試してみよう!



タマゴボーロ の仲間



食物アレルギーをもつ子ども向け。
卵・乳・小麦を使わない、
野菜主体のお菓子。



●かぼちゃ米粉ロール
※発売についてはお問い合わせ下さい。

国産のかぼちゃと卵黄使用。
便利なチャック付き!



基本のタイプ。



●80gタマゴボーロ

小袋に分け
られているので、
1回分ずつ
食べやすい!



鮎の形
をしたボーロ。



取材協力 岩本製菓株式会社

本社・工場／愛知県稲沢市日下部北町4-5
TEL 0587-32-5138
創業／昭和28年3月
従業員数／30名
資本金／1,000万円
業務内容／タマゴボーロをはじめとする
お菓子の製造・卸
HP／<http://www.iwamotoseika.co.jp/>
※10月よりネットショッピング開始予定



●にぎれるスティックボーロ
(かぼちゃ)



●鮎ボーロ

●五連ボーロ