前橋市
MAEBASHI CITY

令和７年度

＼よくわかる／
補助金活用事例vol.04

企業概要

風の子守唄本舗 長井屋

業種　食料品製造業（大正15年創業）
群馬県前橋市六供町2−4−12
TEL 027−223−6996

↑贈り物にも、自分のご褒美にも。
　変わらぬ味に惹かれて通い続けるひとがいます。

課題と補助金活用のきっかけ

大正15年創業の長井屋では、日も昇らない朝5時から三代目の吉澤孝夫さんと息子の孝士さんが並び、お菓子と実直に向き合っています。昔ながらの味を守る一方で、昔からのファンの期待に応えるため、新商品の開発にも決して手を抜きません。構想に数年をかけ、何度も試作を重ねながら納得のいく味を追求してきました。

こうしたなか、取引先からの引き合いが増え、製造が追いつかないことが課題に。設備投資支援補助金と新製品・新技術開発補助金を活用し、想いを妥協せず形にする道を選びました。

守り続けた味、その先へ

ー受け継がれる和菓子づくりと、新たな挑戦ー

↑お話を伺ったのは…
　三代目　吉澤孝夫さん、四代目　吉澤孝士さん

補助金活用後の効果

補助金を活用しコンベクションオーブンを導入したことで、製造量が安定し、新商品の試作から、既存商品の生産体制まで、無理なくできる環境が整いました。前橋産の小麦粉と卵、バターを惜しみなく使い、さくっと軽い食感と、口に入れた瞬間に広がる豊かなバターの香り。その素材の力をまっすぐ生かした“ほんものの味”を、より多くのお客様に届けられるようになりました。「和菓子の文化を守りたい」という三代目の言葉どおり、実直なお菓子づくりは、次の世代へ確かな形で受け継がれています。

活用した補助金

←設備投資支援補助金（左QR）
新製品・新技術開発費補助金→（右QR）