

洋菓子生産拡大事業

私たちの誇り、『手作り』の味を未来へ。

これは、私たちの「誇り」を守るための投資です。手仕事の温もりを、もっと多くの人へ。私たちの挑戦を応援してください！



ごあいさつ

はじめまして！私たちは、埼玉県羽生市で洋菓子を作っている「株式会社ウインズアーク」です。私たちの工房は今、嬉しい悲鳴をあげています。手作りにこだわってきたからこそ「生産の壁」に直面しているのです。この壁を乗り越え、私たちの味をさらに多くの方へお届けするため、ふるさと納税制度を活用したクラウドファンディングに挑戦することを決意いたしました。



私たちの誇り。それは一つひとつのケーキに込めた想い
ウインズアークの厨房では、毎日たくさんのケーキが作られます。中でも、私
たちが特に自信をもってお届けしているのが、この4つの人気商品です。

【アップルパイ】シャキシャキの食感を残すため、厳選したリンゴを大きめに
カット。何層にも重なるサクサクのパイ生地と一緒に頬張る幸せをお届けし
ます。

【チーズケーキ】じっくりと時間をかけて丁寧に焼き上げることで、なめらかで
濃厚な味わいを実現しました。

【ショートケーキ】ふわふわのスポンジと、甘さ控えめでコクのある生クリー
ム、そして季節のフルーツが織りなす王道の美味しさを追求しています。

【ロールケーキ】新鮮な卵をたっぷり使ったきめ細やかな生地で、特製のク
リームを優しく巻き上げました。

これら全てを、職人が一つひとつ、その日の温度や湿度と向き合いながら丁
寧に手作りすることが、私たちの誇りです。



人気商品を守るための、新たな一手

ありがたいことに、私たちのケーキを求めるお客様は増え続けており、工房は常にフル稼働の状態です。しかし、特定の作業が生産全体のスピードを左右する「ボトルネック」となっています。

【現状の課題】

生産の限界：特に、ショートケーキやロールケーキの「スポンジ生地」、チーズケーキの「生地」などを、一つひとつ手作業で型に流し込む作業に多くの時間がかかり、一日に作れるケーキの数に限界がきています。

【新たな挑戦ができない】

お客様から「手土産にしやすい個包装のお菓子は無いの？」というお声を多くいただきます。私たちも新しい焼き菓子をお届けしたいのですが、現状は人気商品の製造に追われ、新商品を開発・製造する余力がありません。このままでは、お客様をお待たせする時間が増えるばかりか、私たちの成長も止まってしまいます。この状況を打破するために、どうしても「ケーキ生地の充填機」の力が必要なのです。



資金の使い道

皆様からいただいたご支援は、『ケーキ生地自動充填機』の導入に活用させていただきます。充填機は、私たちの「手作り」の哲学を捨てるものではありません。むしろ、守り、進化させるための大切なパートナーです。

職人が「人でなければできない仕事」に集中できる環境を創る
生地の充填という、正確さとスピードが求められる基礎作業を機械に任せます。これにより、職人たちは、味の決め手となる仕込みや、見た目の美しさを左右する仕上げなど、より高い技術と感性が求められる「人でしかできないクリエイティブな仕事」に集中できるようになります。

「手作りの味」を、全国の食卓へ
工場全体の生産性が向上することで、これまでお断りせざるを得なかった大口の注文や、全国規模での販路拡大に挑戦できます。「羽生市の工場で作られた、手作りのケーキ」を、日本中の皆様にお届けすることが私たちの夢です。

働きがいのある職場環境の実現
スタッフの身体的な負担を軽減し、労働環境を改善します。「手作りの工場」で働くことに誇りを持ち、長く安心して技術を磨き続けられる。そんな持続可能な職場を作ります。



最後に

私たちの挑戦は、単なる生産効率の向上ではありません。「工場規模の手作り」という、私たちのアイデンティティを懸けた挑戦です。人の手が生み出す温かい美味しさを、これからも絶やすことなく、もっと多くの人に届けていきたい。その一心で、私たちはこのプロジェクトを立ち上げました。羽生市の片隅にある私たちの工場の大きな挑戦を、どうか応援してください。皆様からの温かいご支援を、心よりお待ちしております。

株式会社ウインズアーク 従業員一同