

世界各国の菓子事情に合わせて改良した 「全自動どら焼機」世界シェアNo.1に

社名 株式会社マスダックマシナリー
所在地 埼玉県所沢市小手指元町1-27-20
電話 04-2948-0162
代表者 増田文治 代表取締役社長
従業員 274人（グループ全体）



HPはこちら

マスダックマシナリー

埼玉県所沢市



▲マスダックの全自動どら焼機は、各菓子店の技やこだわりを忠実に再現する



▲事業会社の管理などを行う株式会社マスダックの下に、マスダックマシナリーとマスダック東京ばな奈ファクトリーがある

大量生産への産業変換期に
全自動どら焼機を開発

マスダックマシナリーは、株式会社マスダックのグループ会社として機械の製造事業を行っており、2019年4月にマスダックから分社した。ほかに食品事業を行うグループ会社として「東京ばな奈『見つけたっ』」など菓子生産

マスダックマシナリーは菓子製造機械メーカーとして、全自動どら焼機やトンネルオーブン、充填成型機などを製造している。なかでも「全自動どら焼機」は、全国シェアの約9割を占め、海外では各国の菓子事情に合わせた製品がつくられる「サンドイッチパンケーキマシン」として、同様の菓子製造機械では世界シェアのほぼ100%を占めるまでに至っている。

その礎を築いたのが、創業者の増田文彦さんである。現社長である増田文治さんの父親にあたる。「私の父は会社を設立すると、下請けをしながら、お菓子やパンを製造する機械の研究をしていました。そこで、日本人ならあんぱんだろうと完成させたのが、あんぱん製造機です。製パンメーカーにお披露目しましたが、パン職人の動きをそのまま機械化したために部品

点数が多くなってしまい、取り扱いが難しくて実用化には耐えられませんでした。ただ、そういう取り組みをしたことが業界の方々にインパクトを与えたようで、こういったものがつくれる機械を考えたくなかったという要望がいくつも来るようになったのです」と文治さんは説明する。

時は高度経済成長期。それまでの物がなかった時代から大量生産へと転換していった時期で、スーパーマーケットが全国で増えて大量のパンや菓子が売られるようになり、そのための生産機械が求められていた時代だった。文彦さんは最初に桜餅製造機を完成させると、次にどら焼製造機の開発に成功した。創業から2年後の59年のことだった。

「ある会社から依頼されて開発したのですが、最初はどら焼の皮を焼くだけの機械でした。そこから、あんこをはさむ工程も機械化できないかとなり、ついには全自動どら焼機が完成したのです」

新たな市場を求めて海外へ
展示会での実演が大好評に

全自動どら焼機は独自に開発したもので競合相手はいなかったが、さらなる改良を続け、店により異

日本一、世界一になるには理由がある！

シェアNo.1 企業の プライド



日本には、特定の分野において日本一、世界一の市場シェアを持っているニッチトップ企業が意外に多い。そこで、2020年新春第1弾は、シェアNo.1を獲得し、その地位を維持し続けている企業の「譲れない」プライドに迫った。