

なかや菓子店

05

機械化による既存商品の量産化と地元産農産物を活用した新規商品開発

明治創業のなかや菓子店が手掛ける「温泉まんじゅう」は、代々受け継がれてきた看板商品である。事業承継にあたって、手作業から機械化への転換を進め、量産化や新商品の開発に取り組んだ。

取組の背景 事業承継をきっかけに経営革新

3代目から4代目に事業承継したことをきっかけに営業活動を強化。その結果、イベント出店や道の駅などでの取り扱いが増えた。しかし、大量製造する際にネックとなっていたのが、計量からパッケージまでの全ての工程を手作業で行っていることだった。なかでも最大の課題が、餡玉・生地玉を作る工程、生

地玉で餡玉を包む包あんの工程だった。日持ちがしないため作り置きできず、注文を受けても対応しきれない。若手の後継者に事業承継したとしても、従来の体制では大きく時間短縮することは難しい。また、手作業のためどうしても量目にバラツキが発生していた。



事業拡大を目指して
生産体制を強化

取組内容 最新式の包あん機を導入し、生産能力を大幅改善

前述の課題を解決するために、餡玉・生地玉を自動計量し、1分間に10~60個のまんじゅうを生産することができる最新式の包あんロボットを導入した。

1 生産能力の向上

従来の工程では3人がかりで1日200個の製造が限界で、睡眠を削っての作業も少なくなかった。最新式の包あん機の導入により、20分で600個のまんじゅうを製造することが可能になり、単純計算で39倍の生産能力の向上につながった。



2 バラツキの解消

餡玉・生地玉を自動計量できるため、量目のバラツキが解消された。

3 固形物を含む異なる仕様の包あんも可能

多様な設定とオプション装置により、さまざまな仕様の製品にも対応可能。独自の素材送り機構により、デリケートな食材であっても、みずみずしさを保ったまま送り出せる。



4 衛生状態の維持

優れたサニタリー性があり、機械内部の清掃も簡単。

取組成果 バイヤーや事業者同士のネットワークづくりに貢献

以前は全て手作業だったため、生産能力に限界があり、大量注文が受けられないジレンマがあった。今回の機械化により、固定客はもちろん新規顧客のニーズにも応えられる体制が整い、新規商品の開発なども容易になった。他の菓子事業者からOEMの依頼があるなど、新たな展開も見えている。また、ものづく

り補助事業に挑戦したことで、東京ビッグサイトで開催された「中小企業 新ものづくり・新サービス展」への出展も果たした。バイヤーや出展者同士のつながりが増えただけでなく、補助金の活用の仕方や伴走支援システムなどを知ることができたため、これから先の事業展開も考えられる良いきっかけとなった。

今後の展望 地域へ波及しつつ事業拡大を加速

オートメーション化したことで、コロナ禍においても消費者に安心・安全な製品を安定的に届けることが可能となった。今後は、新しい取引企業が増えることも期待される。機械導入後、「温泉まんじゅう」だけでなく、「桜まんじゅう」や「栗まんじゅう」などの季節商品

の開発にも積極的に取り組んでいる。1年に概ね2商品を目標として、地元産の農産物を活用した新規商品の開発にチャレンジすることで、地域の活性化につなげていきたいと考える。未来へ向けて新たな雇用を創出し、さらなる事業拡大へと意欲を見せる。



代表取締役 松尾 順子

ADVICE 敷居が高いと思わずにぜひチャレンジを!

以前は機械を導入して事業継承するのが目標でしたが、本事業をきっかけに、もっと先の事業展開も考えられるようになりました。申請書類を作成するのは初めてだったので、山口県よろづ支援拠点に相談し、そこで紹介していただいた中小企業診断士に作成支援していただきました。どういったことをしたいのかが明確であれば、やるべきことが見えてくると思います。あまり敷居が高いと思わずに、専門家の力を借りながらチャレンジしてみたいはかがでしょうか。

なかや菓子店

〒747-0522 山口県山口市徳地島地263-1
TEL/FAX 0835-54-1536
<http://www.shiawase-purinn.com>

業種 菓子製造業
従業員数 3名(令和3年11月)
明治創業
代表 松尾 順子



明治創業の老舗和菓子店。代々受け継いできた「温泉まんじゅう」は、十勝産手亡豆で作った自家炊きあんこが味の決め手。今も多くの人に愛され続けている。代替わりをきっかけにまんじゅうの製法を応用した「幸福ぶりん」も開発。丁寧にせいろで蒸し上げるため1日100個限定。オンラインショップでも販売している。