

和菓子でつなぐ技と心
手作りの味を次代へ



最新の包装機導入による製造工程におけるロスの削減と効率化、生産性の向上

小郡を代表する銘菓「小郡饅頭」をはじめ、四季折々の多彩な和菓子を製造・販売している同社。生産ラインにおいてボトルネックとなっていた包装工程を見直すため、最新式の自動包装機を導入。時間・労力・資材のロスを減少させて生産効率の改善を図り、売上の拡大や新たな販路開拓を目指した。

取組の背景

包装工程の時間・労力・資材のロスが発生

四季折々の上生菓子をはじめ、どら焼きやカステラなど、多彩な和菓子を製造販売している同社。なかでも主力商品である「小郡饅頭」は、お土産や贈答品として多くの人々に愛されている。「小郡饅頭」や「しょうゆ饅頭」、OEM商品の包装については、四つ角を折って包み込む「角折り包装機」を使用している。しかし、機械が旧式のため、

商品ごとに機械のタイミングを変える必要があり、その都度ギアとチェーンを手動で切り替えて調整していたため、時間と労力がかかっていた。また、気温や湿度の変化を受けてセットした包装紙がずれてやり直しになるなど、包装資材の無駄が発生していた。

金子製菓有限公司

09

取組内容 コンピュータ制御の高機能包装機を導入

作業工程の改善、効率化を図り、包装工程の生産性を向上させるために、最新式の角折り自動包装機を導入した。

<角折り自動包装機>

1) 包装工程の時間や労力を削減

操作パネルで操作性が簡単。あらかじめ設置した商品ごとに瞬時にセッティングが可能。コンピュータ制御により、これまでの機械調整の手間を省き、時間的ロスや労力を削減できる。

2) 包装資材のロスを削減

本体についているセンサーで包装紙の位置を自動的に修正するため、ズレが発生しにくく、包装紙のロスや修正時間のロスを削減できる。

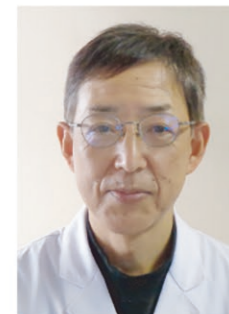
生産性の向上によって、全体の製造量増加による売上増加が期待できる。また、色々な包装に対応できる機械の能力を活用して、新たな新商品の開発も期待できるため、他社との差別化、競争力強化に貢献できる。



ADVICE

補助金制度の活用が自社の長期的成長のきっかけに

銀行からのアドバイスを受けて本事業に取り組みました。実は1回目は不採択だったのですが、その後加点項目を取得し、機械メーカーや中央会のコーディネーターの方など、多くの専門家から助言をいただいたことで、無事採択につなげることができました。限りある経営資源で事業を行う多くの中小企業にとって、高額な設備投資の資金を工面することは大きな課題のひとつです。補助金を活用すれば、規模の大きい設備投資も積極的に進めることが可能になります。会社の将来を具体的に考えるきっかけにもつながるため、活用を検討されてみてはいかがでしょうか。



代表取締役 金子 薫

今後の展望 創業100年超の伝統と技術を次代へつなぐ

長年「まちの和菓子屋」として出来立ての美味しさを届けることで、顧客とface to faceの関係性を大切にしてきた。今後も、機械化による効率化を図りながらも手作りにこだわり、自家製餡の美味しさを前面に出した商品で和菓子の奥深さを広く伝えていく。また、自社ホームページやSNSを通じて情報発信にも

力を入れていく。近年、老人介護施設などの需要が増えているため、少子高齢化を踏まえた新たな販路の開拓も視野に入れている。創業100年を超える伝統と技術をつないでいくため、若手の育成による事業承継への準備も着実に進めている。

取組成果 包装時間の短縮により生産性を確実にアップ

最も大きな成果は包装時間の短縮につながったことである。操作パネルであらかじめ設定した商品ごとのタイミングに瞬時にセッティングできるため、従来の包装機では1時間半かかっていた包装時間を1時間に短縮することができた。また、包装紙のズレ等により1時間に70個程度発生していた再包装のロスも削減することができた。これ

によって、1時間あたり1,400個だった製造能力を1,505個へと高めることが可能になった。また、以前は熟練者しか機械のセッティングを行えなかったが、コンピュータ制御により簡単に操作できるようになったことで、従業員・パートを問わず誰もができる体制が整った。そのため、働きやすさや人材育成においても好影響をもたらした。

金子製菓有限公司

〒754-0002 山口県山口市小郡下郷1539
TEL 083-972-0517/FAX 083-972-6212
<https://kanekowagashi.jp>
業種 和菓子製造業
資本金 300万円
従業員数 26名(令和5年12月)
1914年創業
代表取締役 金子 薫



大正3年創業の老舗和菓子店。和菓子の美味しさを引き立たせるために個々の商品に合った自家製餡を用意。職人の技術レベルは高く、山口県菓子技能大会で2回連続優秀賞を受賞。看板商品の「小郡饅頭」は第21回全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞。商品は「金子老舗」の他、JRや道の駅、サービスエリア、百貨店などの土産物店で販売。2021年「維新ナインテラス」に出店。