

株式会社藤岡園

遠赤外線回転火入機導入による製茶工程の内製
化と、これに伴う原価低減・製品開発環境の向上

本事業における成果

- 内製化が進んだ
- 製品開発の速度が向上した
- 品質の向上につながった

会社データ

- 創 業 1878年ごろ
- 代 表 藤岡 啓一
- 所 在 地 射水市黒河3235
- TEL/FAX TEL:0766-56-0338
FAX:0766-56-7247
- E-mail honbu@fujiokaen.jp
- U R L http://www.fujiokaen.jp/
- 資 本 金 1,000万円
- 従業員数 88人
- 取扱製品 日本茶・コーヒー、
酒類、カフェ運営など。

日本茶用の火入機には遠赤外線タイプをはじめ複数の方式がある。それぞれの方式や設定などによって味わいや香りが異なる。



1 会社の概要

当社の創業は明治11年ごろとされている。現在は富山県内において、日本茶などの販売店を6店舗、酒類の販売店を2店舗、抹茶を使ったドリンクやスイーツを提供するカフェを2店舗、フランチャイズのカフェを4店舗経営している。

現在日本茶を急須で入れる人は減っていると言われるが、統計によるとペットボトル入りを含めた日本茶の消費量は逆に増加している。このことから、日本人のお茶を飲む習慣が容易になることにはないと考えている。そこで現代の消費者ニーズに適した商品を提供するため、日本茶販売店においては、お茶やコーヒーのみならず、菓子や食品、食器などの販売も行っている。またお茶にリラク

ゼーション効果を期待する人が多いことから、外出中に日本茶を気軽に楽しめる場を作る試みとしてカフェ経営も行っている。現状では純粋な日本茶のみを提供するカフェをビジネスとして成立させることは難しいため、抹茶を現代風にアレンジしたメニューを提供している。フランチャイズを含め多様な事業を展開しているが、そこで得たノウハウは、最終的にはお茶に関わる事業に還元したいと考えている。

顧客のニーズをつかむという意味でも、人材育成には特に注力している。店舗勤務において顧客とのコミュニケーションを積極的に行いつつ、潜在的な需要を察知することが、顧客志向とビジネスとしての成功を両立させると考えている。

2 補助金事業の内容

当社のビジネスの情報源は現場にあると考えており、顧客とじかに接する店舗スタッフが新商品を提案した場合は積極的に試作を行っている。これに加え、顧客の要望に応えた特注品なども迅速に製造していくためには、自社に本格的な火入機（茶葉を加熱し乾燥させる機械）の導入が必要と考えた。また、当時は生産工程が外注を含めて数カ所に分散しており、品質や外注費などの面でも不満が



自社製品

あった。そこで火入機を購入して内製化を図るため、補助金事業に参加した。

3 補助金事業の成果

平成27年1月に、遠赤外線回転火入機を導入した。購入にあたってはバーナーを強化したほか、回転スピードや温度、センサーの配置などに多くの改良・調整をほどこした。特注の品であるだけにバーナーの強さやガス圧、火入の温度などの適性値をつかむのは容易ではなく、また季節・気候によっても変動するため、実験を繰り返して最適な設定を探り出していった。

火入機の導入により、以前は約90%を外注に出していたほうじ茶の火入れ作業が、40%にまで減少した。これにより、外注にかかわる各種のコストを削減することができた。

加えて、新製品の試作のために異なる焼き加減のサンプルを複数作り、比較するといった作業を迅速に行えるようになり、製品開発の速度が飛躍的に向上した。また同様の作業を外注に委託する場合、スケジュールなどの理由から



導入した遠赤外線回転火入機

品質について妥協せざるを得ないケースもあるが、自社作業では納得のいくまで検討ができるため、品質の向上にもつながった。また、顧客の要望に応えたマイナーチェンジなども迅速に行うことができるようになった。

夏季には店舗スタッフからの提案を受け、お湯を沸かさなくても入れることのできるティーバッグタイプの水出しほうじ茶を開発した。水出しは出るのが遅くなるため、味が濃い茶葉を多めに入れるなどブレンドを工夫し、焼き加減などについても検討を重ねた。提案から短期間で商品化することが

でき、夏場に好調な売り上げを記録した。タイムリーな生産が可能な新体制の利点が、業績にも現れたといえる。

4 今後の展望

今回の内製化を機に、現在は本社と離れているパッケージ部門を集約するなど、さらなるシステム化についても具体的に検討したいと考えている。また既存製品や新製品の品質が向上することで自社ブランドの強化につながった場合には、雇用を増やすことで個々のスタッフの負担軽減にも取り組みたいと考えている。



「富山棒茶」ティーバッグタイプ



保有する茶畑では現在100本ほどのお茶の木を栽培している。富山産のお茶を製造するため、今後も本数を増やしていく