

包あんロボット等の導入による米粉 など地域資源を活用したお菓子の開 発及び量産体制の構築

有限会社 松葉屋

対象類型	競争力強化の形態	目的
革新的サービス	生産プロセス強化	新商品開発



1：今回導入した包あん機
2：新商品の3重クリーム大福

奥出雲の空気と味を包んだアイデア菓子を全国に送る

1937年の創業の有限会社松葉屋は、和菓子店でありながら洋菓子製造にも積極的に取り組み、和洋それぞれの要素をバランス良く取り入れた菓子を製造販売している。中でも「噂の生どら」は、某インターネット販売の和菓子・和スイーツランキングで1位に選ばれるなど、当社の代表的な商品である。

独特のアイデアや地元のブランド米である仁多米の米粉を使用したクッキーなど地域産原料を積極的に使い、常にこの地域の農産物を使った商品づくりを心がけている。その姿勢は島根県外の小売店やコンビニエンスストアとの商談の機会ができるなど、流通業界からの視線も熱い。

過去にはあるコンビニエンスチェーン店からの引き合いが

あったものの、要求される生産量に対応できないことから契約まで進まなかった。また、市場からは常に新商品を求められながらも、当社の生産設備では対応できないこともありここ近年はビジネスチャンスを見逃す事が続いていた。

当社の強みである商品企画力や地域農産物を使う環境を最大限に発揮するため、最新の包餡機を導入することとした。この包餡機は、当社が構想している3重構造の大福餅の大量生産も可能なほか、オプションのスライサーを取り付けることでデザイン性に満ちた焼き菓子を作ることにもできる。この包餡機を導入したことにより、当社の商品開発力が更に高まることとなった。

主な成果

- ・不可能を可能にする新商品開発力
- ・引き合いへの対応の柔軟さと生産体制強化
- ・生産性向上による商品バリエーションの広がり

本事業の成果

新商品開発力の向上と量産化対応による両輪の拡大

包餡機導入によって地域資源を活用する当社の商品開発力は更に向上した。今までは不可能とされていた構造の菓子の開発にも挑むことで、小売店や消費者からの注目を集める。また、過去に取りこぼしていた大量発注への対応も可能となった。

今後の展望



地域資源を生かした 新商品で地域活性化に期待

当社では既に大きく3つの新展開を構想し実践している。メイン商品の「噂の生どら」をイメージした3重の生クリーム大福。これは今回導入した包餡機でなければ作れなかった。また、地元産仁多米の米粉を使用した「和三盆糖蜜クッキー」は既に商品化を実現している。現在は取扱店との交渉中である。当社は地域資源とともに雇用への意識も強く、異業種ながら多角化によって菓子製造を行っていた他社が廃業した際には、菓子製造事業を引き継ぎ、その担当者を雇用している。過疎化が進む地域ではあるが、当社のような企業の努力によって魅力ある地域になることが期待される。

今回の補助事業により弊社の主力商品である「噂の生どら」以外の付加価値のある商品の開発が可能になった。しかし、その付加価値がオンリーワンの付加価値でないため、他社の商品と比べて商品力が劣っているのが現状である。味、生産性を含めた品質の向上とニーズを捉えた商品企画の向上に努め、より良い商品作りに励んでいきたい。



代表取締役社長

内 田 大



3：地元産原料を使った和クッキーは人気商品の一つ

4：奥出雲町内の店舗兼工場



有限会社 松葉屋

代表者名：代表取締役社長 内田 大
設立年月日：平成3年3月27日
資本金：8,000千円
従業員数：20人
業種：菓子製造販売
売上：134百万円
住所：〒699-1822 島根県仁多郡奥出雲町下横田128-25
電話：0854-52-2131
FAX：0854-52-2157
URL：www.okuizumosanka.jp
メール：info@okuizumosanka.jp