

株式会社あまげん

スチームオープンと和菓子伝統技術の融合による 新商品開発と自社ブランドの再構築

当社は、昭和14年3月個人創業の栗菓子製造販売業者である。当社は現在、自社ブランドの再構築を図るため、外部支援機関と連携し経営戦略の見直しを行っている。生産現場では、少品種大量生産型の生産体制を見直し多品種少量型の生産体制へと転換を図るとともに、地元愛媛の農産物を使用した新商品開発に取り組む。生産体制の見直しだけでなく、マーケティングの視点から新商品開発及び既存商品の見直しを行うことで、自社のブランド力を高めていく方針である。

事業取り組みの経緯

●株式会社あまげんの特徴

当社は、昭和14年に和菓子製造業を主に行う目的で個人創業、昭和48年8月1日に法人化しており、個人創業来77年余の業歴を有する当地老舗の企業である。

伝統の銘菓「瀬戸の栗」の製造元として知名度は高く、近年は菓子類の卸売業も手掛けており、売上構成比率は概ね自社製品部門40%、卸売部門が60%程度となっている。

また、過去には大型の工場を有していた他、直営店舗も10店舗程運営していたものの、徐々に設備過多となった事もあり関係機関の助言も受けながら、平成27年1月に工場を移転新築、コンパクトな工場として機能性を向上させた。

経営体制についても若返りを進めており、平成28年8月にはこれまで取締役製造部長であった内田富美代氏が代表取締役専務に昇格し、女性ならではの視点や幅広い顧客層に受け入れられる商品開発を行っている。

●当社を取り巻く環境について

当社では、本店での直接販売に加え、通信販売・大手百貨店の通販・近隣量販店で商品を販売している。本店及び量販店向けでは、自社製造商品に加え、四国の様々なメーカーから仕入れたお土産商品を販売している。自社商品については、栗を使用した商品にこだわりがあり、個人創業来77年間栗菓子の製造に取り組んでおり、主力商品である「瀬戸の栗」は高い知名度を得ている。

一般的には、土産物の和菓子を製造している菓子製造会社では大量生産に対応するための大型機械が導入されており、当社でも量産化に対応するためバンドオープンを導入し大量生産に取り組んできた。しかしながら、現在の生産体制では一定以上の生産量がなければ生産コストが高くなり、焼き加減の調整が殆ど出来ないために生産可能な商品の種類が限定される等の問題を抱えていた。

商品の種類が増加し、一商品当たりの販売量が少なくなっている現在の状況では、多品種少量生産に対応するための柔軟な生産体制を早急に確立し、特色のあるお菓子を継続的に提供出来るような設備を整える必要があった。

そこで、愛媛信用金庫地域事業振興部・四国経済産業局・愛媛県よろず支援拠点・独立行政法人中小企業基盤整備機構四国本部等の支援を受け、その指導の下に経営方針の転換を実施、パッケージを含めた自社商品の見直しを行う事で、自社ブランドの再構築を図っていく事に取り組む事となった。

●和菓子業界を取り巻く環境について

ここ数年、和菓子業界は主力商品の売上比率が減少していると共に、売れ筋商品も出来立てや季節限定など変化を付けた商品が売れるようになってきており、従来通りのやり方を踏襲するだけでは消費者からのニーズに対応出来なくなっている。

実施内容

●外部機関と連携し経営戦略の見直し

従来使用しており、大量生産目的のバンドオープンでは一定以上の生産量がなければ生産コストが高くなる傾向があった。加えて、焼き加減の調整も困難である等の理由により生産可能商品が限られているため、省スペースでコンパクトな製造ラインが構築可能となるスチームラックオープンを活用する事で鮮度重視の生産体制を組み入れ、洋菓子系等、和洋折衷の幅広いお菓子作りも行えるように経営戦略を見直した。

また、同オープン活用により生産コストも削減が図れる他、小ロットの製造も行える事で、在庫削減、電気代削減等も実現可能と考えた。



【スチームラックZENSZRZ-10E】

●スチームラックオープンの優位性

従来型に比べ消費カロリーが16,684Kcalと性能が非常に高く、従来とは比較にならない本格的な加圧蒸気を炉内に送り込む事が出来る。

また、加圧蒸気の蒸気量調整が0～100%の範囲内で5%刻みに設定できる機械の特性がある。この技術を当社に取り入れる事で一定のマニュアルによる商品作りが可能となる。この技術により、菓子製造環境においては温度及び湿度の詳細な制御・設定が可能となり、これまでは固い食感になりがちであった商品についても、柔らかな食感の商品の開発も行えるようになり、より多様なニーズに対応出来る体制を整えられる。

●スチームラックオープン設置による柔軟な 生産体制の確立

実際の作業では、一品ごとに商品を手作業で耐熱皿に並べる必要があるが、熱効率が高く従来に比べ焼成時間を短縮する事が出来、稼働時間の短縮により1日に多品種のお菓子の生産が可能となる。

また、1回あたりの生産量調整が容易となる為、必要以上に商品を生産する事が無くなり、商品在庫を抱える事を抑制する事が出来る。

これにより多品種少量生産に対応出来る生産体制が確立、機械もコンパクトである事から、省スペースで効率の高い工場運営の実現が可能となる。

事業取り組みの成果

●新商品の開発

スチームラックオープンを活用し、既に5、6商品の開発を行っている。

開発中の和菓子は、愛媛県で収穫した栗を使い、渋皮加工したもの、アーモンドをすりつぶした饅頭である。

従来のバンドオープンでは実現が困難であった柔らかい食感を実現すると共に、渋皮栗においてもこれまではパサついてしまっていたものが、スチームオープンで加圧された蒸気が非常に細かい粒子としての状況を保ち、均一に商品に熱が浸透していくことから、パサつきのないもっちりとした栗の状態が楽しめる商品となっている。



【愛媛の栗を使用し柔らかい食感の渋皮栗まんじゅう】

同じく、スチームラックオープンを使用し、チーズ饅頭の開発も行っている。

こちらも、渋皮栗饅頭同様に柔らかな食感が持ち味となっており、チーズの風味も良いものの、今後は配合等を更に工夫し、試行を重ねる事で消費者の嗜好にあった商品を作り上げていく。



【チーズ入りのまんじゅう】

今後の活動予定

●将来の展望

本事業で生産する予定の商品は量販店からの引き合いが既にいくつもある。しかし、これまでの生産体制では生産調整が難しく、納品に必要な商品が確保できていなかった。

大型店は四国内において相次いで出店しており、新規出店した店舗からも納品の依頼がある。本事業実施後は生産量の安定化に繋がっており、今後の売上増加が見込まれている。

また、中長期的な展望として、地域密着の地元に愛されるお菓子屋さんを目指しており、本店等で多品種な商品を取り揃え店舗内販売を主体に安定した収益を確保していきたいとしている。

その他、これまで培ってきた栗の知識を活かし、今後は農商工連携も図り、地元の栗を有効活用し当社での加工にも繋げていきたい意向である。今後、更に積極的に当地の生産者とも関わっていく事で当社にしか出せない独自性のある企業を目指している。

株式会社あまげん

■代表者／代表取締役 内田 敏昭

■本社住所／愛媛県四国中央市川之江町1651-20

■URL／<http://www.amagen.co.jp/>

■TEL／0896-58-2755

■FAX／0896-58-5777

■設立年月日／昭和43年8月1日

■資本金額／1,000万円

■従業員数／21名

■業 種／菓子類及び食品の製造

菓子類及び食品の卸売・小売

■工 場／菓子製造工場 1ヶ所

企業概要

菓子製造、卸売、小売を手掛ける当地老舗企業。

伝統の銘菓「瀬戸の栗」を主力商品に栗を扱った商品を多数ラインアップしている。

近年は他社商品の卸売比率も増加、平成27年1月には新工場を移転新築、これにより生産面での効率化が図られた他、新規導入したスチームラックオープンを使用し新商品開発にも注力している。自社製品の販路拡大にも積極的に取り組んでおり、今後の伸展が期待される内容となっている。

主要取引先

一般顧客、三越伊勢丹、イオンモール、株式会社フジ、株式会社ハローズ他

主力商品



●瀬戸の栗

小豆の風味と粒栗の調和のとれた伝統の味。

●瀬戸の栗 一粒栗

大粒の栗を丸ごと皮むきアンに入れた贅沢な栗饅頭。



●ひとくち瀬戸の栗 煎茶

きざみ栗の入った煎茶入り白餡の栗饅頭。



●当社主力の商品群

主な設備

・スチームラックオープン・その他菓子製造設備一式・OA機器
・車両等

担当者	代表取締役専務 内田 富美代
連絡先	0896-58-2755