

独自の和菓子製造技術を活用した キャラクター商品の増産体制の確立

事業取組の経緯

当社は、造形にこだわった伝統的な和菓子を、「低コスト・短時間で生産ラインに乗せられる技術」を用い、国内の業務用食品市場向けに長年販売してきた。

特に、冷凍保存し、解凍して提供できるといった製品特性もあわせ、主な納入先であった仕出し・弁当ルートから、当社独自に開発した成形技術を応用できる特注品の依頼も増えてきていた。

そこで、小さな実績を積み重ねていく中で、ある地方の業者から、地域で立ち上げたキャラクターの製品化の依頼が入ってきた。今でいう「ご当地キャラ」である。

この製品を開発・販売したところ、大きな反響があり、社内外で大きな優位性があることを認識した。およそ8年前のことであった。

早速、当時の有力な販売会社とタイアップし、ある程度の需要が見込まれる大口のターゲットに絞りこみ、数多くの試作品をつくりアプローチをしたところ、そのうちの国内を代表する大手のテーマパークから受注することができた。

この成功をきっかけに、複数の製品の開発・発売に至ったのだが、既存製品の製造との設備のバッティングは避けられず、思うように製造量を増やすことができずにいた。

そのため、今回、さらなる飛躍のため、新工場を建設し、合理化したラインを敷設する事業に着手した。

事業内容

まず、本事業を進めていく上で、元来、グループ企業として当社の販売の全てを担っていた会社(企業名:株式会社富士製菓)に、既存の和菓子の製造を集約し、分社化することにした。

さらに、既存の設備を2工場に分けるため、新たに導入する必要がある機器のリスト化に着手した。その際、既存のキャラクターの製造を一層効率よく増産できるための設備、また、さらなる技術革新への対応の可否にも重点を置き検討を開始した。

主に不足していたのは、和菓子を成形する前処理を行う(生地とあんこを計量し団子状に



追加導入した成形の前処理をする
スーパー包餡機



2015年秋オープンしたキャラクターのOEM専用工場

する)機械であったため、最優先して複数台を導入した。さらに、付随する設備は多少あったものの、最少の初期投資で既存の設備を最大限活用することとし、複数のライン増強を実現することができた。

一方で、大量に製造される仕掛品を効率よく最終の製品化までできるよう、生産ラインの増強とともに、その後の処理である製品の急速冷凍と最終梱包までが他のラインと競合しないよう、製造時のシミュレーションも含め十分に吟味した。

こうして、従来の単一工場での受注の限界レベルからはおよそ5倍となる製造能力を持つ工場の製造ラインが確立し、操業強化に至っている。

事業の成果

新工場の竣工及びスーパー包餡機の導入からおおよそ1年が経過するが、この期間中に、大型製品を5品発売、大規模テーマパークで1品、大手スーパー・コンビニはキャンペーン品も含み4品を受注し、生産数量は100万個を超えた。目下、次の製品の発売へ向けて複数のアイテムを開発中、年間の製造数量は300万個を超える見通しである。



キャラクター和菓子(一例)

今後の展望

今後の具体的な目標は、2工場それぞれターゲットとする市場を区分はするものの、開発については共同で進めていき、シナジー効果を高めていきたい。

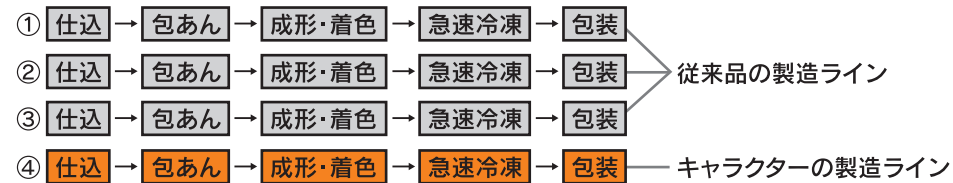
富士食品はキャラクター市場へ、富士製菓は伝統的な和菓子を国内外市場へと向かわせていく予定だが、双方のもつ市場性や情報を生かしていくことがカギとなる。

当社の技術と地元の食材とキャラクター・伝統和菓子の融合等、既にいくつかのビジネスモデルは策定済みであるが、まずは、開発体制の強化・増員と、さらなる技術革新を目指し、新たな市場を開拓したいと考えている。

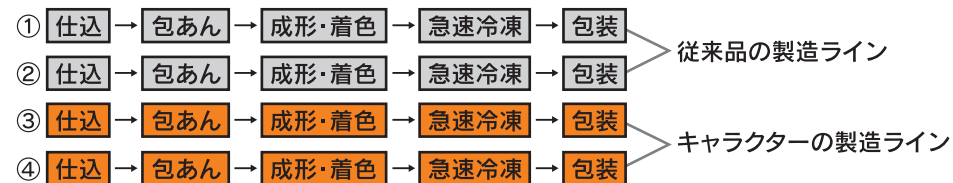


地元の食材を使った新機軸のアイテム

事業実施前(キャラクターライン1本)



事業実施後(ライン増設/キャラクターライン2本)



ライン問題解決イメージ