

25年度補正



有限会社徳重製菓とらや

薩摩伝統菓子「かるかん」自動ライン化による 食品製造環境の整備

薩摩伝統菓子「かるかん」を製造している現状では、人手に頼る部分が多い
ため、生産数や衛生管理面でも限りがある。そこで、かるかん製造を霧島地区
では初めて自動ライン化することで生産性向上と食品衛生の整備を図る。



事業の背景と目的

かるかん製造の現状において、手作業部分が多く生
産効率や衛生面など環境面において限界があった。今
回の事業で「かるかん自動ライン」を投入する事によ
り、より効率的で衛生的な製造を目指すことを目的と
した。

事業内容と成果

薩摩伝統菓子「かるかん」の製造は人手に頼る部分が多く、
生産数や衛生管理面でも限りがあった。そこで、かるかん製
造を霧島地区では初めて自動ライン化することにより、生産
性向上と食品衛生の整備を図った。導入した自動ラインは大
きく5機能に分けられており、これらの機能を用いることで
今まで手作業で行っていた「かるかん」の餡充填、蒸し器投
入、型出し等を自動化することができた。このことにより安
定した蒸気圧・温度管理ができ、かつ衛生的な環境のもと高
効率で高品質な「かるかん」を作ることが可能となった。



かるかん製造ライン



製造作業風景



取材風景（徳重社長）

事業取り組み後の成果

最大の成果は、製造ラインの自動化で異物混入による顧客からのクレームがゼロになり、「安心・安全」が高まったことである。また、生産性は2,000個/時間と導入前の約3倍となり、設備の一部を利用した新商品の「創作生かるかん」は大ヒット商品となった。売上高も計画の125百万円を上回る150百万円を達成した。

達成要因

事業開始に当たり想定外の事態が発生したが、適切な対応で乗り切ることができた。一つは、設備導入後のテスト稼働で「餡」が商品の真ん中に収まらなかったが、材料の水分量を調整することで解決した。また、蒸し器からの蒸気が吸入口から逆流し室内に充満したが、建物の吸排設備工事で排出口と吸入口を離すことで解決した。

今後の取り組み

商品の販売促進に積極的に取り組んでいく。既存の百貨店などは重点店舗を絞り込むことで販売力を強化し、鹿児島空港売店や高速道パーキングエリア売店では、観光客を対象に土産品を販売する。また、空港に近い当店の立地を活かし、インバウンド客を取り込むため旅行会社と連携し、観光バスの休憩所として誘客する計画である。

おいさを創ろう 笑顔を造ろう 幸せを伝えよう



平成25年12月、当社の基幹店舗が延焼したが、この逆境をきっかけに平成27年4月、天降川沿いの敷地に大型店舗と新工場を新設。これに合わせて「創作生かるかん」を開発し、当社のヒット商品に成長させた。積極的な設備投資、経営戦略が功を奏した結果である。今後、インバウンド客の取り込みに向け、商品カタログ、ネット発信・販売などの多言語対応が必須となるため、インバウンド客の味覚に合った商品開発にも取り組んで欲しい。

企業PR

創業130年の歴史と当社の経営理念「和菓子、洋菓子、パンを通じて、お客様の笑顔が出るおいしいお菓子を、鹿児島でいちばんの安心安全でお届けします。」を掲げ、新商品の開発を怠らず、顧客ニーズの把握に努めています。大型店舗「霧や櫻や」では、喫茶スペースや障害者雇用支援など、地域貢献にも取り組んでいます。



事業者 有限会社徳重製菓とらや
 代表者 代表取締役 徳重 克彦
 設立年月日 明治17年11月15日
 所在地等
 [本社] 〒899-4332
 鹿児島県霧島市国分中央1-7-54
 TEL 0995 (46) 1117 / FAX 0995 (46) 8735
 [店舗・工場] 〒899-4343
 鹿児島県霧島市野口西456
 〈URL〉 <https://www.kokubutoraya.com/>
 資本金額 300万円
 従業員数 113名
 業 種 食料品製造業