有限会社 千葉恵製菓

26年度〈事業計画名〉
経営革新計画のケイタリング新事業計画達成のための新製造ラインの確立

Data
［代表者名］代表取締役　千葉 正利　［設　　立］1962年9月
［実施場所］〒021-0041　岩手県一関市赤荻字清水209-1
TEL.0191-25-5354　FAX.0191-25-5312
E-mail . info@chibakei.co.jp
［ＵＲＬ］http://chibakei.co.jp
［資 本 金］1,000 万円　［従業員数］103 名
［事業内容］和菓子類の製造、卸売

お土産品事業の強化を目指して 生産ラインの効率改善を図る

収益確保の中心的商品として、平成21年に開発した「かりんとうまんじゅう」。ブラシレス粉付け機と新型急速冷凍庫を導入し労力とコストを削減、商品開発や新事業の展開に可能性をもたらす。

「かりんとうまんじゅう」生産ラインの見直し

当社は昭和37年、一関市で和菓子の製造卸売を開始し昭和47年に本社、並びに工場を平泉町に新築移転、平成3年には一関市に工場を新築した。主力商品は大福餅や団子、饅頭、ドーナツ等の和菓子である。

製造する商品は数百種類に達し、これらは四季折々の行事と深く結びついているため、受注の増減が激しく、売上額にも大きな変動があった。このため当社では計画的に生産できるお土産品への生産移行を目指し、平成21年に「かりんとうまんじゅう」を商品開発した。

その後には、ケイタリングカー(イベント等に出向いて調理する車両)を導入し、各地の行事や祭事に出向き、揚げたての「かりんとうまんじゅう」の移動販売も始めた。

「かりんとうまんじゅう」は順調に売り上げを伸ばし、当社の看板商品となったものの、東日本大震災の復興特需の落ち込みや平泉が世界遺産に登録された数年後には観光客が沈静化したことに加え、原材料費の高騰等により他の商品とともに売上額が減少傾向を示し、利益の確保は困難な状況に陥っていた。

ブラシレス粉付け機により取り粉を付けたまんじゅう生地が、ベルトコンベアーにより次々と搬送される。

こうした状況が続くなか、当社では売上額の増加と利益の確保による経営の安定化が必要と考え、利益率の高い「かりんとうまんじゅう」の製造経費の削減を目的とした生産ラインの見直しを図ることとした。

新たな機械設備を生産ラインに組み込み、労力とコストを削減

「かりんとうまんじゅう」は成型後、ベルトコンベアーに貼り付かないよう取り粉（コーンスターチなど）と呼ばれる粉をまんじゅうにふりかけるが、食味にこだわる当社はこのまんじゅうを蒸し器に入れる前に全て取り去っている。「かりんとうまんじゅう」製造の搬送時にのみ使われる取り粉の使用量節減がコストの削減につながるとみて、取り粉をすべて自動回収し再利用する構造となっているブラシレス粉付け機を本事業により導入した。

また、「かりんとうまんじゅう」のお土産品としての需要期と大口卸先へのそのほかの卸和菓子の需要期が年間を通じて重なるため、「かりんとうまんじゅう」の揚げ工程前の生まんじゅうの冷凍保存と卸和菓子の冷凍保存作業が重なり、冷凍処理に長い時間を要していた従来の冷凍庫では冷凍処理できないものが発生し、外注していたものもあった。こうしたことから短時間で冷凍処理が可能な急速冷凍庫を本事業により導入した。

ブラシレス粉付け機と急速冷凍庫を製造ラインに組み入れたことにより、「かりんとうまんじゅう」の取り粉の減少、外注費の削減、卸和菓子を含めた全商品の計画的な生産につながっている。

導入した急速冷凍庫（ラック式ショックフリーザー）。現有の急速冷凍庫とほぼ同じ大きさ、容量であるが冷凍能力は３倍以上ある。

取り粉を約40%削減、冷凍能力は従来の3倍に

ブラシレス粉付け機は「かりんとうまんじゅう」の製造工程で使用する取り粉を約40%減少させており、大幅なコスト削減を実現している。

また、これまで集塵しきれない取り粉は従業員の手による掃除で集められ、廃棄されたがこの掃除は工場の製造環境の悪化につながっていた。こうしたことから粉付け機の導入は従業員の労力節減、工場の環境保全、外注業者に支払うベルトコンベアー等のメンテナンス料の削減にもつながっている。

「かりんとうまんじゅう」の揚げ工程前の生まんじゅう、１日あたりの生産量36,000個の凍結に従来の冷凍機では、14～16時間程度を要していたが新規に導入した急速冷凍庫は４時間で冷凍するため、従来機に比べ3倍以上の冷凍能力となったほか、他の卸和菓子の冷凍との同時使用も可能となり、従業員の労力も大幅に軽減された。

蒸しあがったばかりの「かりんとうまんじゅう」。これを揚げて完成品となる。

魅力あるお土産品の開発と、ケイタリング事業の拡充を目指す

当社は平泉に根ざし、平泉の文化とともに当社の味を発信するという理念のもとに経営に臨んでいる。

本事業による機械設備の導入は、削減された労力を商品開発や販促活動、新事業開発などに充て、理念を具現化する様々な展開に結びついている。平成29年４月には、地元産のもち米と自然薯を使用した「かりんとうまんじゅう」のひとつとして「奥の平泉 藤原八百年」や、釜石市のお土産品としてラグビーボール型の「 胡桃入りかりんとうまんじゅう」の開発も手がけるなど商品開発にも積極的に取り組み始めている。

さらに、「かりんとうまんじゅう」のケイタリング事業を充実し、個人事業として開業するビジネスモデルを構築し、従業員の独立支援に役立てていきたい。

フライヤーで揚げて、表面をカリッと仕上げた「かりんとうまんじゅう」。