

株式会社 川口屋 秋田市大町1-6-20

## 土産用焼き菓子製造における包装工程の機械化で、 受注に応じた供給体制を構築

**事業計画名** 秋田県産農産物・特産物を使用した菓子の生産効率化・商品量産化、そして販路拡大への対応

**概要** 秋田県産の農産物、特産物を使用した菓子の包装工程を機械化することにより、商品の量産化を可能にし、販路拡大を実現し、秋田のPRに貢献する。また包装工程を機械化することで、より衛生的で、より安心安全な商品をお客様へ提供する。なお、本事業は量産化を目的としている。

### 取り組みのきっかけ

#### 地域に根差した和菓子屋における観光客向け商品の増産体制の構築

観光客向けの土産品(焼き菓子)として発売した『いぶりがっこチーズ「け」』は、多くのお客様から支持を得て注文が増加したが、当社の限られた経営資源では製造が追いつかなくなりつつあった。菓子を店頭で並べるまでには、大きく分けて「製造・包装」という2工程がある。製造工程はある程度機械化が進んでいたが、包装工程は全て手作業であり、商品製造のボトルネックとなっていたため、包装工程の機械化による生産性向上をテーマとして取り組んだ。

### 革新的なものづくり・サービスの目標

#### 包装工程の機械化で作業効率をあげ需要に応えられる製造数量を確保

袋詰作業工程(①商品を入れる、②脱酸素剤を入れる、③袋をシールする)の自動化を可能とする包装機械の導入により、需要に応えられる製造数量を確保する。

#### 衛生面・安全面への配慮

商品を手で触る回数を減らし、衛生的で異物が混入するリスク等も軽減する。

### 革新的なものづくり・サービスのポイント

#### 必要な作業内容の分析から包装機械による自動化に置き換える

袋詰作業工程を分析し、自動化できる範囲を見極めることと、将来を含めた需要個数を見積もることで、それに適合する能力の包装機械を選定する。



ピロー包装機



ピロー包装機による包装光景

**代表者** 代表取締役 川口 正信  
**TEL** 018-862-4694  
**FAX** 018-862-4744  
**URL** kawaguchiya.ftw.jp  
**設立** 昭和43年4月

■資本金:2,000万円  
■業種:和菓子製造・小売業  
■従業員数:9人



創業以来、地域に根差した菓子屋として、生菓子を中心に商品の製造販売を行っている。「秋田をお菓子で楽しむ」をコンセプトに、秋田らしさが感じられるお菓子作りをしている。

### 事業の成果

#### ピロー包装機の導入で生産効率と安全性が向上

外装が印刷された袋を使用し、商品と脱酸素剤の封入を一貫してできるピロー包装機を導入したことで袋詰が自動化できた。手作業では1,500個の商品の包装に半日以上/3~4名かかっていた作業が、1時間以内/2名と大幅な時間短縮が実現した。衛生面・安全性も向上している。



いぶりがっこチーズ「け」  
秋田の特産品「いぶりがっこ」を使用したチーズ饅頭。コーヒーや紅茶のお茶請けとしてはもちろんのこと、ワインなどにも合います。



もちがっこ「け」  
「いぶりがっこ」お菓子の第2弾。秋田県産あきたこまちで、味噌といぶりがっこが絶妙なハーモニーを奏でる餡を包みました。



んめ (ショコラミルク)  
秋田の方言「んめ (うまい)」を商品名に採用。秋田県産ジャージー牛乳を使用した餡とココア生地は相性は抜群です。

### 今後の展開

個々の商品が少しでも息の長い商品となるよう、商品の特徴を広めていく。また、新商品開発にも力を入れ、当社のブランド力を高めていきたい。秋田県産の素材を使用することで、秋田のPRに貢献するとともに、「け」シリーズの新商品、方言シリーズなど、新商品販売の相乗効果を狙い、売上増加を目指していく。

### 事業者からの一言

補助事業のおかげで、会社の生産効率が上がりました。大手企業との生産効率にはまだまだ差がありますが、大手との差を少しでも縮められるよう努力してまいります。