

株式会社菓子舗栄太楼

秋田市高陽幸町9-11

「包餡」および「包装」工程への設備導入により 手作り菓子の良さにこだわりながら生産性向上を実現

【事業計画名】包装機等の導入を軸とする「包む」工程の製造環境の改善と生産性の向上



秋田銘菓「さなづら」のサイズ比較
(左:従来サイズ、右:ミニサイズ)



なまはげをモチーフにした饅頭「赤まん・青まん」

取り組みの経緯

菓子舗栄太楼は明治創業の伝統に裏打ちされた味と熟練した職人技による手作りにこだわった和洋菓子を提供している。

菓子業界は消費者のライフスタイルの変化や冠婚葬祭、中元・歳暮等の簡素化にともない、需要が大きく減少している。また、コンビニスイーツの台頭など、大規模工場で製造された均一で安価な和洋菓子里に自家需要が奪われている。

手作りへのこだわりが同社の強みである一方、製造体制は旧来のままで、改善活動のみでは生産性の向上は限界に近く、効率的な製造ラインの構築が課題となっていた。伝統的な手作りの良さを活かしながらも環境変化に対応した効率的な生産体制を構築するため「包む」工程の製造環境の改善を計画した。

実施内容

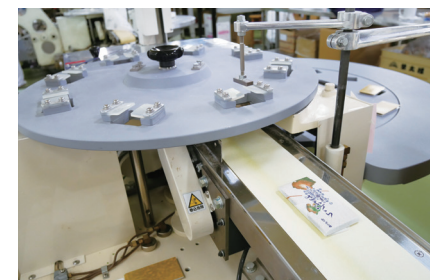
同社の代表銘菓「さなづら」は、ピーク時に比べ販売額は落ちていたが、生産数量は近年回復傾向にあり、首都圏のバイヤーや地元客からは安価で気軽な土産物として利用できる「ハーフサイズ」を求める声が多かった。また、全国的な饅頭消費が減少傾向にあるなか、同社が平成27年にリニューアル販売した饅頭「赤まん・青まん」の売上は順調に増加していた。ただし、「包餡→蒸し→包装」の各工程において、旧式機械の不具合から原料ロスが発生していた。

そこで、様々なサイズの包装ができ、商品データの記憶も可能な角折包装機を導入したほか、原料ロスを低減するため、生産性向上が見込まれる最新の包餡機を導入した。包餡、包装の各工程で生産効率が向上し、衛生面でも改善が図られたほか、製品開発の幅が広がった。

事業の成果

包餡工程で発生していた生地と餡のバランスの不具合や包装工程での包装不良が大きく減少し、作業効率は赤まん・青まんでは約40%、さなづらでは約6%の改善になった。作業効率の改善により人員配置の再検討を行い、職人の感性が必要な手作業に人員を集中投入することが可能となった。

ミニサイズのさなづら(商品名:紫滴しずく)は秋田県ものづくりコンクールで県知事賞を受賞。ミニサイズを含むさなづら全体の売上は横這いをキープしている。また、秘伝の自家製餡を練りこんだ赤まん・青まんは好評で、気軽に利用できる土産物として知名度が向上し、売上は順調に増加している。



導入した角折包装機



店内の饅頭販売コーナー



職人によるこだわりの手作り和菓子

当社では選び抜いた原材料の良さを最大限に引き出すため、熟練した職人の手作りにこだわっています。和菓子は自家製餡の美味しさ、洋菓子はさくらゼリーの花の美しさなど、手作業の技に大変ご好評をいただいております。本事業では「包む」工程の改善を軸に、生産性向上のほかミニサイズの「さなづら」の製造にも取り組みました。今後も時代の変化を見極め、お客様が求める商品を提供し続けられるよう、多様な商品開発を継続したいと考えています。



代表取締役
小国 輝也さん

今後の活動予定

「代表銘菓さなづらは現状を維持しつつ、赤まん・青まんを主力商品に育てたい」と小国社長は話す。同社では「赤まん・青まん売上1億円プロジェクト」を創設し、県内、首都圏での販売を強化している。

首都圏での展示会やイベントにも積極的に参加するが、単発イベントではコスト負けするケースが多いほか、アンテナショップは県内の様々な商品が並び、自社商品が埋没してしまう側面もある。小国社長は「直営店の運営は難しいが、首都圏でもう少し期間の長い定期イベントや2~3社が入れ替わりで秋田の菓子をアピールできる仕組みがあれば有り難い」と語っている。



株式会社菓子舗栄太楼

代表者	代表取締役 小国 輝也
創業	明治16年1月
資本金	3,000万円
従業員数	61名
業種	食料品製造業
TEL	018-863-6133
FAX	018-863-1858
URL	www.eitaro.net