

株式会社信栄食品

Pick Up!

平成26年度

事業計画名

食物(小麦)アレルギー対象者でも食することができる「グルテンフリー米粉餃子」の製造と事業の拡大

概要

小麦アレルギー対象者でも食することができる、グルテンフリー餃子の製造ラインを新設し、国内外の新規顧客の開拓、獲得を目指す。

従来の餃子とは違うコンセプト「アレルギーの人でも食べられる餃子」、「小麦粉の味を超える美味しい米粉餃子」を掲げ、新たな柱として事業拡大をする。

分類

＜対象類型＞ 革新的サービス

＜事業類型＞ 一般型
設備投資のみ

成果

国内外の多数の展示会・見本市へ出展して新規顧客の開拓、獲得が実現。

海外はシンガポールとの直取引がきっかけで、マレーシア・インドネシアへも展開できた。

学校給食用として県内外の約150校に供給できている。



直営店 ぎょうざのみせ「さくら」



移動販売車「さくら号」



全自動製麺機

平成29年度

事業計画名

パレタイズロボット導入と新生産管理システムの構築

概要

働き方改革の一環としてパレタイズロボットの導入により、大量製品の手作業・休出・残業から脱皮し、限られた人数、少ない残業時間で成果を上げ、「顧客満足度向上」「社員のモチベーション向上」を達成する。

本社工場で実証研究を行い、梓川新工場への導入につなげる。

「多品種・小ロット・短納期」を追求し、
健康志向オリジナル商品にこだわる餃子専門メーカー。

業務用冷凍生餃子で全国トップクラス

量販店・スーパーなどの惣菜、飲食店からのテイクアウト、冷凍食品など、調理された食品を買ってきて家で食べるライフスタイルが定着。このような「中食」市場が成長しています。



OEM商品

信栄食品は1998（平成10）年創業の冷凍生餃子の専門メーカー。首都圏を中心に全国の量販店・スーパーや飲食店向けの業務用餃子を製造・販売し、この分野では全国でもトップクラスのシェアを誇ります。また、独自のオンラインショップ（ネット販売）や直営店舗によるオリジナル餃子の販売にも力を入れています。さらに2013年にスタートしたオーストラリアへの輸出をきっかけに、東南アジアを中心とする海外における販路開拓も展開しています。

同社の特徴は、国産原材料にこだわり、量販店・スーパーと共同で地域特性に合った味つけに改良するなど、大手競合メーカーでは対応できない「多品種・小ロット・短納期」の商品づくり。健康・食育・地産地消をコンセプトに地元女子中学生と共同開発した「おから餃子」、松本市および生産組合と連携した「松本一本ねぎ餃子」など、地域性を活かした商品開発も積極的に行っています。



松本一本ねぎ餃子

医療・介護食向け新商品を開発

今や国民食ともいわれ、海外でも人気の餃子。一方で、小麦アレルギーの対象者など、食べたくても食べられない人もいます。

そこで同社は、小麦粉を使わない「グルテンフリー米粉餃子」を開発。平成26年度補正ものづくり補助金を活用し、小麦粉混入防止のため既存工場から隔離されたスペースに新たに専用の製造ラインを設置しました。

新商品は学校給食用として販売するほか、医

療・介護食向けとしても広くPR。小麦アレルギー対象者の多いオセアニアをはじめ、海外への販路拡大にもつなげています。

さらに試行錯誤の末、小麦粉の量を減らし、炭水化物、脂質、糖質、カロリーを抑えつつ、高タンパク質の「マッスルギョーザ」の開発に成功。長野県の「NAGANOものづくりエクセレンス2019」にも認定されました。肉の代わりに大豆を使った「マッスルギョーザベジ」などシリーズ商品も人気を集めています。

同社では2017年、餃子メーカーでは初めてとなる食品安全システムの国際規格「FSSC22000」を取得し、食の安全・安心のための体制をさらに強化。従来製品、地元生産者との共同による製品と並び、健康・食育など“機能”を特徴とする商品を「第三の柱」として育てていこうと取り組んでいます。



グルテンフリー米粉餃子



マッスルギョーザシリーズ



グルテンフリー米粉餃子専用製造ライン



株式会社信栄食品

代表 代表取締役 神倉 藤男

設立 1998（平成10）年7月

資本金 1,000万円

従業員数 40名

本社 松本市並柳4-1-37

TEL.0263-26-6261 FAX.0263-26-6878

事業内容 量販店・スーパー等向け業務用餃子・冷凍餃子、オリジナル餃子の製造・販売

<https://www.sinei-foods.co.jp>

