平成26年度

株式会社たにぐち

会社紹介

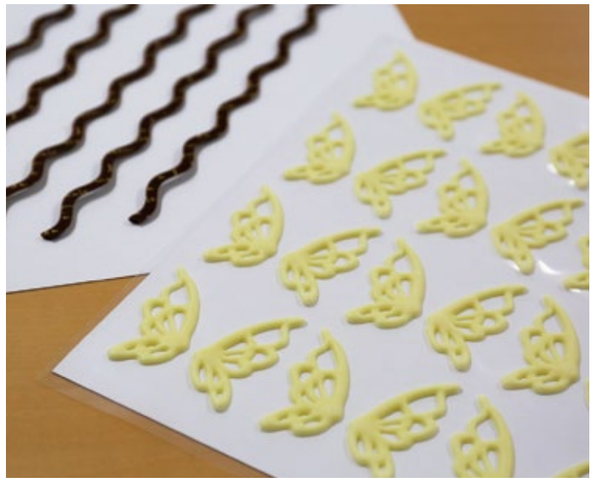
チョコレートを中心に「顧客満足を得る商品づくり」高水準の食品安全マネジメントシステムで安心も一緒に

チョコレートを中心に、常に新しいスイーツを提供。「顧客満足を得る商品づくり」をモットーに、企画やデザイン性に優れ、オリジナリティーあふれるものを基本に、OEM等においても顧客との親密なパートナーシップを築いている。ボンボンショコラと焼菓子の製造をベースに、開発・品質管理部門を設けて生産現場における中枢機能を担う「和歌山工場」と、隣接する「日高川工場」では主力のチョコレートオーナメントを専門に製造。いずれもISO9001をいち早く取得し、食品の安全をさらに追及したFSSC22000も和歌山工場・日高川工場の両工場において取得。国際的にも高水準の食品安全マネジメントシステムを運用中だ。

統括工場長兼商品開発部部長 谷口　嘉人

補助事業

豊富な経験を生かした新技術であらゆる顧客のニーズに応える



大手菓子メーカーから全国の洋菓子店まで、あらゆる顧客のニーズに対応できるよう日々、これまでに培った豊富な経験を生かして新技術に挑戦。その中で支持されてきたのがケーキ用のオーナメント。デザイン性のある手作業の商品を、手作り感を損なわずに機械化し、大量生産することで低価格化を実現してきた。それらの多様化に応えつつ、品質と効率性の向上を目指し、同事業においてCAD機能付きで2種類の原料を同時に充填できる機械の導入を検討。デザイン性のあるオーナメントのクオリティーを保ちつつ、さらに2つ以上の味覚を味わうことができ、商品開発においてもデザインに味覚がプラスされることから、他社比較としてより一層の優位性を確保することが期待された。

成　果

期待以上の生産性の向上とコスト削減 市場シェアを盤石に単価アップを目指す

同機械の導入により、期待した生産性の向上とそれに伴うコスト削減の可能性を確認。中でも目立ったのが、全体の作業効率の向上と1日の生産数の増加である。通常4名の作業が3名で可能になり、さらに2種類の原料を使用した従来品を2台から1台で製造することで、生産能力が20%も改善した。当然これらがコスト削減へも結び付く。今回、これらの成果をもって全国の洋菓子店約16,000店のほか、大手製パンメーカーやコンビニ等、材料卸会社のネットワークを利用して販路を拡大。チョコレートオーナメントの年間販売数量8,000万個に、新製品を投入して販売数量を200万個増加した。また国内で同社のみ販売している2色原料の商品を拡充し、短期間で市場シェアを盤石なものにするため販売戦略を強化。単価の低い商品は、ショートケーキやクリスマスなどデコレーションケーキのワンポイントに、単価の高いものは販売単価が高いデコレーションケーキをターゲットにする。

今後の展開

チョコ＝冬のイメージを払拭してゼロベースのアイデアを構築する

従来、職人たちが手作りしていたオーナメントやプラリネを、製造機械から開発して量産化を実現。ただチョコレートという商品の性質上、冬の作業に集中することが多く、現在一年を通して安定的に仕事と人を確保するため、新しい分野へのチャレンジを検討している。大型の冷凍倉庫も完備していることから、顧客の要望を具現化しつつ、ゼロベースのアイデアの創造に意欲を燃やす。

会社概要

会社名	株式会社たにぐち
代表者	谷口　壽
所在地	和歌山県日高郡日高川町和佐1030、本社／大阪市東住吉区桑津3-28-7
資本金	2,000万円
従業員数	151名（パート5名含む）
業種	自社製品の企画・開発、製造、販売、OEM製品の企画・開発、受託製造
設立年月日	昭和54年10月1日
TEL	0738-53-0866
FAX	0738-53-0868
E-MAIL	factory@taniguchi-net.com
URL	https://www.taniguchi-net.com