

設備投資

フライケーキの専用製造工程の確立と新形態での販売による新規顧客獲得と商圏拡大を行う

自社製品であるフライケーキの製造ラインを、専用の包あん成形機、包装機械の導入により、専用製造ラインを確立することができた。これにより製造ロス最大10%を0.5%まで削減でき、味の劣化も防ぐことが確認できた。今後は新規顧客獲得と商圏拡大により収益力向上を実現する。



左から当社フライケーキ、包あん成形機、自動包装機



現在当社で製造しているフライケーキを、主に個包装や化粧箱に箱詰めしてお土産物として販売する。広島のもみじまんじゅうに次ぐ、新たなお土産物としてフライケーキの地位を開拓するという、当社独自の取組みを行う。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

包あん成形機を他製品ラインと共有して使用すると、フライケーキの成形は1週間分をまとめて成形する。成形日に1週間分を冷凍し、成形日以外の出荷ではこれを解凍して製造を行わなければならない。このために保管、人手、冷凍・解凍コスト等製造原価が余分にかかってしまう。また、成形日に製造出荷した製品と成形日以外に解凍して製造・出荷では品質にムラが出来る。これらの課題を解決したいと考えた為である。

TARGET

製品開発の目標

- ・フライケーキの専用ラインを確立し、フライケーキの味と品質の向上を図る。
- ・製造工程では、冷凍→保管→解凍の工程を無くし、コスト削減、揚げムラ等のロスを0とし、毎日出荷する。
- ・1日当たりの最大製造数量は、10,000個を想定する。
- ・ラッピングを新たに開発して個包装から箱詰めまで、広く販売を行って行くことで、新規顧客層への展開、商圏の拡大を行う。
- ・フライケーキを広島の名物として定着させる。

DETAIL & POINT

製品開発の内容

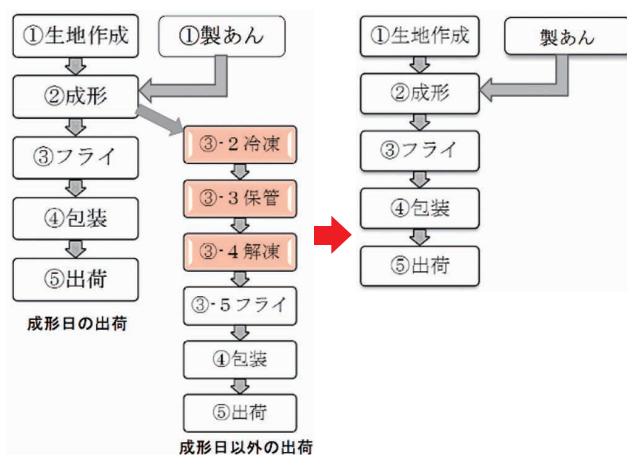
フライケーキの専用製造ラインを確立することを目的に、包あん成形機、自動包装機を導入した。

①包あん成形機

上部の材料投入口より、生地とあんを入れると、自動的に内部にあんを包み込み、製品を形作る機械。当社ではフライケーキ、おはぎ、わらび餅等ほとんどの製品で使用する。

②自動包装機

フィルムをセットする事で製品を自動的に包装する機械。



専用製造ライン確立による製造工程の改善

RESULT

本事業の成果

- ・フライケーキの専用製造ラインを確立した。
- ・専用製造ラインの確立により、冷凍・保管・解凍の工程が削除することが出来た。それにより製造コストでフライケーキ1個当たり5円の削減が可能になった。
- ・冷凍工程がないため、フライ工程での揚げムラ、形不良がほとんど見られなくなった。以前の5～10%のロスが0.5%程度まで削減出来た。
- ・冷凍保管工程が無いために、味の劣化が無いことを確認した。
- ・1日当たりの製造能力は9,600個となった

PROSPECT

今後の展望

フライケーキの認知度が高まってくれば、他社の参入により、より大きな広がりが出る。

もみじまんじゅうのように、色々なメーカーのものを味比べしてみたり、色々な味の商品が出ることで、ファンの総数を増やして、認知度を上げていく。

フライケーキが一番おいしいのは揚げたて。揚げたてを食べてもらえるよう、フライケーキのみの小規模店舗(3坪以内)を宮島や駅内に店出し、店頭で揚げて販売する。



KEY POINT

ココがポイント！

※フライケーキとは、生地の中にあんを入れて揚げてある、いわゆるあんドーナツ。広島では幅広く愛されているお菓子。



フライケーキ

MESSAGE

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています

自動包装機導入以前は個包装を行っていなかったが、本補助金を活用し設備を導入することで個包装にも対応できるようになった。個包装により、旅行者、ギフト関係にも販売が行える体制となった。

今まではフライケーキは県内での認知度は高かったものの、県外では認知度の低い広島名物だったので、今後は県外を対象にした他地域にも認知度を上げ、他地域にも販売を増やしていきたい。

CORPORATE DATA

事業者概要

矢野食品 株式会社



広島市安芸区矢野西1丁目40-20
電話番号: 082-888-0824
<http://www.tamayamochi.co.jp/>

代表者名 玉本 義忠
設立 昭和23年6月11日
資本金 1,000万円
従業員 90名
事業内容 和菓子製造卸/直営販売



代表取締役
玉本 義忠