



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

四代続く老舗菓子店の技術継承と 未来につなぐための機械化への挑戦

40年以上にわたるロングセラー商品における手作り技術を継承し、安定した味と品質を見据えて機械設備を導入。創業100周年に向けた卸売り、通販による販路開拓を目指しました。



主力商品の在り方を変えたデポジッター

PICKUP STORY

地域に愛されて歴史を紡いできたお菓子屋

宮若市の住宅や田畑が点在する一角に構える「瀬川菓子舗」。こぢんまりとした店は「地域のニーズに合わせて何でも作ってきた」（社長の瀬川さん）ことで歴史を重ね、地域の食材をふんだんに取り入れた菓子で人々に親しまれています。

主力商品の安定した生産体制確立へ

和菓子、洋菓子と多彩な商品の中で、人気商品は40年以上のロングセラーとなっている「CARROT（キャロット）」。「アーモンドスライスとキャラメルによるスティック菓子は、しっとりとした食感が特徴です。店舗全体の売り上げで約4割を占める主力商品は、これまで全て手

作りでした。一方で製造ノウハウをどう引き継いでいくかが長年の課題となっていました。機械化による生産安定化や量産のため、食



しっとりとした食感が特徴のスティック菓子「CARROT」の生地

とも ロングセラー商品の火を灯し続けるための決断

品加工機械メーカーと試作のやりとりを重ねて導入を決めたのが、自動で生地を伸ばすデポジッター（充填機）でした。

生産体制の整備と新製品の開発

機械で充填してかき混ぜられ、生地は、コンベヤー上に薄く均等に広げられます。これまで人が麺棒を使っていた作業を省力化するとともに、約2倍の生産量につながる体制を整えることができました。

一方で機械化によって思わぬところで苦しんだ部分もあります。手作りの頃と比べて味や食感が微妙に変化したのです。製品に長年親しんできた顧客の反応は敏感でした。ですが、抹茶、ココア、黒ゴマなどレパートリーを増やしたり、



「お菓子で季節の彩りを伝えられたら」と語る瀬川さん



試行錯誤を経て完成した「ころっと」

二度焼きしてブロック状のラスクにした「ころっと」を売り出したりするなど、新たな製品を模索しながら同社の次の歴史を築いていこうとしています。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

想定外を乗り越えて
次の一歩へ

機械化で想定外だったのが顧客の敏感な反応でした。「量産化でネット販売も拡大したい」と、衛生面を意識してパッケージもセロハン包みから密封包装に変えました。そのことで味の奥深さが失われてしまいました。そこから試行錯誤で行き着いたのが、新たなレパートリーや「ころっと」の開発でした。一筋縄でいかない努力を経て現在に至っています。

COLUMN

自社の足元を知り、顧客から学び

Q1 補助金活用で学んだことは

自分たちの商売の課題や生き残りの方策を勉強できたことです。知っているようで知らなかった会社の売り上げ構成や強み、弱みなど補助金申請を通じて気づかされる面がたくさんありました。

Q2 機械化で苦勞も経験しました

導入前は時間短縮や効率などメリットばかり考えていた部分に落とし穴がありました。食感や味わいの変化へのお客さまの反応を、改めて食品を生業とする身として勉強させられました。

DATA

株式会社 瀬川



代表者 代表取締役社長 瀬川 隆司
所在地 〒823-0005 福岡県宮若市上大隈757-6
TEL 0949-32-0238
FAX 0949-32-0615
URL <https://segawa-21.com/>
事業内容 和菓子、洋菓子の製造、販売
資本金 500万円

創業 1923年（大12）
従業員数 10人

