



ふくおか
ものづくり補助金
成果事例集

最新型の設備を導入し 生産量及び売上高を増加させる

アイスクリームの製造に必要なフリーザーやミキサーなど最新型の設備を導入。生産量や品質をアップさせてバラエティーに富んだ洋菓子製造のノウハウ構築を目指しました。また、コーヒー焙煎機の導入で顧客満足度の向上を図っています。



アイスクリームの生産増強のため導入した各種設備

PICKUP STORY

地域を巻き込んだ体験型施設の実現へ

北九州市の幹線道路沿いに店を構えるファボリ。おしゃれな雰囲気の店舗は、多くのお客さんが連日訪れる人気スポットです。近くにある和菓子店「きくたろう」や工場と一体となった体験型の「北九州スイーツヴィレッジ」実現に向けたさまざまな仕掛けも進めています。

アイスクリームの付加価値向上への設備更新

店内はケーキや焼き菓子などを豊富に揃え、カフェコーナーも設けてお客さんを出迎えています。居心地のいい雰囲気を演出する一方、もう一つの目玉商品として自家製アイスクリームを以前から製造していました。地域の催事にも積極的に出展していくことで人気が高まり、夏場の

時期には設備はフル稼働の状態に。生産性向上が求められる一方、さらなる品質向上を狙ってミキサーやフリーザーなど新たな設備の導



店舗には色とりどりの洋菓子が並ぶ

北九州発「お菓子の村」づくりへ。アイスクリームのブランド化

入を決めました。

アイスクリームのブランド化に成功

ミキサーやフリーザー、パステライザーといった設備はアイスクリームやジェラートを作るのに欠かせないものです。今回の補助金活用で、生産能力は約2倍に向上しました。合わせてファボリの敷地内に洋菓子とは別の小屋を建てて、ブランド価値の向上に取り組むことにしました。「クリームデザイン」としてブランド化し、製品のレパートリーを増やすことにもつなげています。さらにコーヒー焙煎機も導入することでサービスの質を高めました。それによってお客さんが店内に滞在する時間を延ばして満



「スイーツで観光振興につなげられたら」と語る山田さん



さまざまな具材を使ったジェラートで人気に

足度を高め、滞在型施設としての付加価値づくりにつなげることができました。

POINT

● 補助金活用 ここがポイント ●

商品のさらなる発信力強化へ

アイスクリーム専門店と異なり、洋菓子店ならではの強みも商品に生かしています。ジェラートには洋菓子の素材も使うことで彩りや味わいを高め、SNS（会員制交流サイト）での見栄えも意識して商品の発信力も高まりました。夏場に消費が落ち込むケーキや焼き菓子に対して、アイスクリームが目玉商品となり年間の売り上げ変動を小さくする効果も出ています。

COLUMN

将来のファンづくりへの新たな道のり

Q1 補助金活用に至ったきっかけは

親会社の『しんこう』が設備導入の際に活用しており、存在は知っていました。業界独特の用語はできるだけ使わないように意識しましたが、やはり難しかったです。中小企業診断士とやりとりしながら進めました。

Q2 地域のにぎわい作りに力を入れています

ブランド化は次世代の顧客層を育てる狙いもあります。ケーキより単価が安いアイスクリームは、若年層が受け入れやすい商品です。身近な商品から親しみをもち、長い目線でファンになってもらえたらと思っています。

DATA

株式会社 ファボリ



代表者 代表取締役 越野 修司
所在地 〒800-0215 福岡県北九州市小倉南区上曽根新町13-3
TEL 093-473-0023
FAX 093-473-0026
e-mail info@sweets-favori.jp
URL https://www.sweets-favori.com/

事業内容 洋菓子の製造、販売
資本金 100万円
設立 2009年（平21）
従業員数 34人

