

国内と海外へ向けた「和食」の
販路拡大事業

株式会社 平家屋

設備投資

事業者の概要

企業名	株式会社 平家屋	業種	食料品製造・販売業
代表者名	代表取締役 本田 真由美	T E L	0965-67-3311
設立	平成3年3月	F A X	0965-67-3313
住所	熊本県八代市泉町柿迫3198-1	U R L	http://heikaya.tq.shopserve.jp/
資本金	1,000万円	E-mail	honmisa0700@yahoo.co.jp
従業員数	35人	担当者名	本田 実佐子

今後の展望

ものづくり補助金を活用して事業に取り組んだことで量産体制が可能になり、郵政局のお取り寄せグルメ通販の商談が成立した。初めての出店だったため、季節商品として出店となったが、全国に向けた販路開拓の第一歩となった。今後は通年商品としての出店も視野に入れている。また、より販路を拡大するため新たに営業社員を採用した。全国的に「にしめ万十」の知名度が上がり今後も商談が成立することを期待する。発酵の技術をしめ万十には使っているが、発酵食品であるヨーグルトは日本でも海外でも好まれている。日本の醤油や味噌も同じく発酵食品である。後世にいにしへの味を伝えていくのと同時に、先人の知恵である醤油や味噌の発酵の食文化も伝えていきたい。にしめ万十を通して、より多くの子どもたちや海外の方に日本の昔ながらの料理に親しみを持ってほしい。

事業内容・経緯

当社は煮しめなどの和惣菜販売店を百貨店などで展開している。昔からのいにしへの味を後世に伝えていきたいという思いから起業し、現在に至る。現在は、九州圏内の百貨店に和惣菜専門道を3店舗、阿蘇くまもと空港に辛子蓮根、にしめ万十の専門店、また新事業として健軍神社参道沿いに和食カフェ「HEIKEYA」を平成27年7月にオープン。また、自身の子育ての経験から、子供にも手軽にお煮しめを食べて欲しいという願いから考案した「にしめ万十」は販売から約10年経った現在では、子どもたちを始め、ご年配の方、また海外の方にと幅広い世代に好評を得ている。一方、にしめ万十の商品包装やラベリングなどは手作業で、生産能力に限界があり拡販の障壁となっていた。海外へ広げるためには量産できる体制づくりが必要不可欠だったため、ものづくり補助金を活用して包装やラベリングの自動化に必要な小型横ピロー包装機と半自動L型シーラー、シュリンクトンネルを導入し、万十の生地づくりと発酵工程で使用する縦型ミキサー、キャビネットホイロを大容量のものに更新した。

事業の成果

今回導入したピロー包装機やシーラー機などにより、手作業で行っていた包装作業の多くを自動化することができ、作業時間の大幅な短縮となった。効率化によって生じた人員を機械での作業が不可能な手作業工程に充てることでさらなる生産性向上につながった。また、生地づくりから発酵工程に関しても従来の容量の2倍の設備を導入して適正作業量を試験した結果、生地が最良の仕上がりとなる量を特定することができ、社内の標準作業量が以前より2倍の容量を設定することができた。高性能化により生地製造と発酵の工程においても、作業時間の短縮が実現でき、同じ作業量で従来の2倍の製造量を確保することができるようになった。これらの改良により生産能力に限界があり拡販の障壁となっていた商品の量産化が可能になり、さらなる販路開拓が期待できるとしている。



▲包装機の導入により、負担が大幅に軽減



▲キャビネットホイロを大容量のものに更新



▲包装した状態のにしめ万十



▲生地の中にしめが入っており、幅広い人に好評を得ている