

コンクール受賞作品の生産体制の効率化と事業基盤の整備強化

鹿児島県のコンクールで多数受賞している商品がすべて手造りのため、大量生産を行うには厳しい現状があった。基本的な作業は機械を導入し大量生産を可能にすることで、事業の効率化と基盤整備強化を図る。



ご主人様もいっしょに食べられるワンちゃんのおやつ

事業のきっかけや目的

当社で製造するパンは、自家製天然酵母や白神こだま酵母を使用し粉からパンを作るスクラッチ製法を採用している。パンに不必要なものを一切加えず、安全安心なパンを作っている。今回、「ご主人様もいっしょに食べられるワンちゃんのおやつ」の生産体制の強化及び効率化を図るため事業を実施した。

事業の取り組み内容と成果

「ご主人様もいっしょに食べられる～」を製造するためには、現状3人で800個製造するのに3時間を要した。設備導入後は、1人1時間で3600個製造することが可能になった。作業効率率は約40倍程度大幅に向上し、より低価格で高品質な商品を提供できるようになった。新規顧客層への展開、商圏の拡大、顧客満足度の向上、サービス提供プロセスの改善等成果が見られた。

事業化に向けての今後の取り組み

現在、本店・特産館のみ販売だが、機械導入により量産化と販売チャンネル、新規顧客の増大、マーケットを充実させ売り上げを図り「ご主人様もいっしょに食べられるワンちゃんのおやつ」について、さらなる需要効果を図っていきたい。



ワンちゃんのおやつ



包餡機



製造工程

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

材料と製法にこだわったパン作り

材料と製法にこだわり、1990年からパン工房麦穂でパンづくりを行っています。10年前からは鹿児島県の特産物を使ったお菓子などの商品開発に注力しており、「さつまいも食品コンクール」「かごしまの新特産品コンクール」「鹿児島県新加工食品コンクール」「鹿児島県北薩地域特産品コンクール」でさまざまな賞を頂くことができました。これからも安全・安心なパン作りを追究してまいります。

企業 DATA

1990年にパンとお菓子の店パン工房麦穂を出水市に開店し、鹿児島県の特産物を使った商品開発に励んでいる。



パン工房麦穂店舗

事業者	有限会社 パン工房 麦穂
代表者	代表取締役 瀬上 淳二
設立年月日	平成6年7月1日
所在地等	平成2年12月23日(創業) 〒899-0123 出水市緑町27-5 TEL 0996-62-0567 FAX 0996-62-0801 E-mail info@mugiho.com URL http://www.mugiho.com
資本金額	300万円
従業員	3名
業種	食料品製造業