



一般型

試作開発

設備投資

株式会社あうん堂

国内外への販路拡大と新しい “ひんやりスイーツ”の商品開発

ジェラートは様々な材料を使い、味わいや食感を変えて個性を出す商品。
そこで、**新型機械を導入し新たなフレーバーの開発と販路拡大に取り組んだ。**

〈 事業のきっかけ 〉 OPPORTUNITY

当社は、シークワサーやアップルマンゴー、冬瓜などの沖縄県産食材にこだわったジェラートを製造しているアイスクリーム製造販売メーカー。牛乳も県内企業の宮平乳業と北海道の山川自然牧場の牛乳をブレンドし使用するなど独自の味わいを追求している。

これまで展示会やギフトショー等に参加し積極的に販路拡大活動を行ってきたが、今回、既存の商品に加え新しい商品開発を行うことで販路が広がるのではと考え新型機械の導入に至った。

〈 事業の取り組み 〉 PROGRESS

ジェラートに練り込む様々な食材において、今までにない新たな食感を生み出すために試行錯誤していた。その基礎となる製造工程の中で新型機械を使用したところ、効率や品質が向上し新たな食感の商品開発の成功につながった。

沖縄県産パインを使った冷凍でもなく冷蔵カットパインとも異なる、生とグミの間のような絶妙な食感の新商品を開発したところ、その技術を他の商品にも応用することができ、全体的なクオリティアップにつながった。

COMPANY MIND

熱血起業人

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

技術を応用しさらなる販路拡大を目指す

新食感のひんやりスイーツ事業は現在も試作開発を進めており、近いうちに商品化できる段階まできている。

また、事業活動により得られた知見を活かし、既存事業の製品開発に応用することにより、コンビニやホテルといった県内企業をはじめ県外の企業からも受注を受けられるようになった。

今後は、高品質やブランドイメージを守りながらも、海外市場も視野に入れ、さらに展示会への参加を積極的に行い、販路を拡大していきたい。

株式会社あうん堂
代表取締役 福田 修



急速冷凍庫



パステライザー（原料殺菌機）



包装機器

〈 事業の成果 〉 ACHIEVEMENT

以前使用していた冷凍庫は、マイナス28度までしか冷やせなかったが、今回導入した急速冷凍庫はマイナス40度まで冷やせる上に従来の3分の1の時間で凍らせることができる。これにより作業効率が大幅に向上し短期での納品も可能となった。

また、原料殺菌機のパステライザーにおいても、容量が1リットルから6リットルへと大幅に増え、一回の作業で大量に殺菌できるようになり、品質も向上した。

今回の設備導入により、品質向上と時間短縮の両立が達成できた。商品開発に関しては、ものづくり補助事業終了後も引き続き菌検査等をさらに行う必要があるが、水分活性値からすると十分に問題ないレベルだと推測できる。シンガポール国内の商標登録を取得したことを受け、海外展開への足がかりができた。

COMPANY OVERVIEW

代表者名	代表取締役 福田 修
設立年	平成23年
所在地	〒900-0004 沖縄県那覇市銘苅3-13-26
TEL	098-861-3730
FAX	098-861-3730
ホームページ	http://www.gelatotree.jp/
資本金	300万円
従業員数	3人
業種	食料品製造業

