

事業名

各地区の農協・生産者団体と
共同開発したオリジナル米菓で
新たな市場の開拓と拡大を図る

有限会社 米菓工房 和



〒320-0075
栃木県宇都宮市宝木本町2051-2
TEL 028-665-2614
FAX 028-665-3110
E-mail: r-watanabe@beika-nagomi.co.jp

- 代表者名/渡邊和男
- 設立年/2004年
- 資本金額/1,000万円
- 従業員数/44名
- 事業内容/米菓の製造・販売

新包装機の導入で生産性向上とコスト削減を実現。
オリジナル米菓で生産者と消費者をつなぐ架け橋に



包装工程に煎餅用横ピロ包装機 S-5000X(大森機械工業)を導入

米菓消費量No.1の地域特性を活かす

栃木県(宇都宮市)は、都道府県別せんべい消費量ランキング(総務省・家計調査)で全国1位、また、米菓生産量でも全国3位になるなど米菓の消費・生産ともに全国有数です。

こうした地域特性を活かし、地元生産者や各地区の農協等と協力して6次産業化(生産・加工・販売)を推し進め、主力顧客や新たな市場を開拓して需要拡大を図るとともに、工場の問題点を改善してコスト削減を図り、会社の成長と従業員の待遇改善を図るために設備投資を行いました。



本社工場敷地内にある直売所



地域の魅力を米菓で表現

新工場設立に合わせて包装ラインを刷新

2015年（平成27年）、安心・安全な商品づくりを念頭にHACCPに対応できる新工場（包装・商品倉庫・事務所）を稼働させました。

これまでの包装ラインはシールの不備、空袋等のクレームが削減できず、さらには他社と比べて包装能力が低いためコスト面の競争力に欠けていました。また、製造余力がなく、新たなチャネルへの取り組みが難しいなど様々な課題がありました。

これらの課題を解決するために、顧客ニーズの高い個包装タイプの商品開発が可能で、なおかつ高品質な商品ができる限り安価に提案するためのコスト削減につながる個包装機（ピロ包装ライン）を導入しました。1時間あたり6,000袋の新ラインの追加で、当社の包装ラインは計5ライン体制になりました。

また、2018年（平成30年）に稼働した新工場（製造・原材料倉庫）により、安心・安全な商品をつくる環境がさらに強化されました。



工場内部（焼き工程）

生産コスト削減により価格競争力が強化

包装ラインの能力が従来の個包装機と比べて50%アップし、製造余力が生まれたことで生産量が増え、顧客ニーズに合った個包装タイプの商品開発が可能になりました。

新包装機は人員を1名増やす必要がありますが、能力アップにより1人当たりの生産性を29%向上することができ、結果として効率化によるコスト削減につながりました。

以上の効果により、コスト削減による見積価格の提示が可能となり、価格競争力が強化されたことで、新規顧客層に向けた商品提案を行う体制が整いました。

具体的には、各産地で採れた農産物の需要を拡大したい地元農協や生産者団体とタイアップしてオリジナル米菓を開発し、農産物直売所などで販売する計画です。地元農産物や加工品を求める消費者や、ご当地観光の土産品としてのニーズに対応するなど、当社は6次産業化をキーワードに生産者と消費者をつなぐ架け橋でありたいと考えています。



JA会津よつばと共同開発したオリジナル米菓「会津のおせんべい」

FUTURE ➡

将来の展望

有限会社 米菓工房 和
専務取締役 渡辺 亮介

当社は創業以来、原料米・醤油・味噌など地元産の原材料にこだわり、素材の味わいを追求してきました。製法においても独自技術を取り入れ、素材の持ち味を活かした商品づくりに努めています。そうした中で近年力を入れているのが地元農産物を使ったオリジナルブランドの米菓です。「ご当地」を表し「観光土産」としても重宝する米菓は、地域の魅力を引き出すアイテムとしても有効で、私たちは米菓づくりを通して地域活性化に貢献します。