

1	有限会社 彩倖		当社全景	平成27年度補正ものづくり・商業・サービス新展開支援補助金																								
	事業テーマ	社長の一言																										
事業類型	千葉県産日本酒を使用したプレミアムチョコレートの開発および輸出																											
一般型	対象類型	革新的サービス																										
 事業実施の成果 チョコレートの形、日本酒ジュレの特徴、チョコレートから漏れないジュレの粘度、酒蔵さんを訪れた時のイメージしたカラーリング等に試行錯誤し、完成しました。その後、百貨店をまわり、初年度には2店舗、次年度は3店舗で販売することが出来、とても反響も良く、良いスタートが切れました。 																												
・本事業への取組みの経緯・目的			今後の展望	企業データ																								
商圏人口の減少のため、外売りの強化と地域の特産品を生かした商品「千葉県産日本酒入り」オリジナルチョコレートの生産のため、新規設備を導入して雑菌を排除する生産体制およびタクトタイムの短縮と生産量の増加に取り組みました。今回得た生産体制および競争力のある商品を武器に拡大傾向のあるチョコレート市場、並びにジャパンブランドとして輸出市場にも事業を拡大していきます。			安全な品質管理と品質向上を目指し新製品、販路拡大、海外事業にも取り組みたいと考えています	<table><tr><td>主な事業・業種</td><td>食料品製造業</td></tr><tr><td>得意分野</td><td>スイーツ生産販売</td></tr><tr><td>所在地</td><td>千葉県我孫子湖北台1-18-3</td></tr><tr><td>TEL</td><td>04-7188-5543</td></tr><tr><td>FAX</td><td>04-7188-5542</td></tr><tr><td>設立</td><td>平成4年6月26日</td></tr><tr><td>代表者</td><td>代表取締役 齋藤清</td></tr><tr><td>従業員数</td><td>30</td></tr><tr><td>資本金</td><td>1,000万円</td></tr><tr><td>売上高</td><td>2億円（令和元年度）</td></tr><tr><td>URL</td><td>http://www.menuett.co.jp/</td></tr><tr><td>Email</td><td>menuettkm@herb.ocn.ne.jp</td></tr></table>	主な事業・業種	食料品製造業	得意分野	スイーツ生産販売	所在地	千葉県我孫子湖北台1-18-3	TEL	04-7188-5543	FAX	04-7188-5542	設立	平成4年6月26日	代表者	代表取締役 齋藤清	従業員数	30	資本金	1,000万円	売上高	2億円（令和元年度）	URL	http://www.menuett.co.jp/	Email	menuettkm@herb.ocn.ne.jp
主な事業・業種	食料品製造業																											
得意分野	スイーツ生産販売																											
所在地	千葉県我孫子湖北台1-18-3																											
TEL	04-7188-5543																											
FAX	04-7188-5542																											
設立	平成4年6月26日																											
代表者	代表取締役 齋藤清																											
従業員数	30																											
資本金	1,000万円																											
売上高	2億円（令和元年度）																											
URL	http://www.menuett.co.jp/																											
Email	menuettkm@herb.ocn.ne.jp																											
実施内容																												
細菌を排除し生産体制を整えるために、ブラストチラー(チョコレートの温度管理)、テンパリングマシン(温度調整)、ワンショットデポジッター(薄いチョコレートの中に内包を入れて絞り出し)、クーボ（日本酒ジュレ製造に必要な加熱真空を行う）等の設備を導入し試作を重ね完成しました。																												