

株式会社ふくやま

Pick Up!

平成27年度

■事業計画名

国産もち米最中皮の生産性と品質を強化して氷菓業界へ本格参入

■概 要

当社主力の国産もち米最中皮製造ラインの餅化工程において、最新設備を導入し製品の生産性と品質の安全性を強化して氷菓業界の高い要求に応える企業へ成長し、和の本格最中皮をプレミアムアイスの副原料として定着させる。

■分 類

- ＜対象類型＞ ものづくり技術
- ＜事業類型＞ 高度生産性向上型
最新モデル

■成 果

拡大市場である氷菓市場へ本格参入するために当社主力の国産もち米最中皮の餅化工程において、最新型であるアンリツ配合管理システム及びフジ全自動蒸練機5袋用・2袋用並びに既設フジ全自動蒸練機の改良機を導入し、国産もち米最中皮の生産性と品質を強化した。

平成29年度

□事業計画名

自動包装機とX線検査機導入により国際基準の最中皮包装ラインの生産性向上

□概 要

当社は昨年度より世界のグルテンフリー市場拡大へ着目しており米国へ輸出を開始した。

売上拡大へ向けて、HACCP認証の取り組みと併せて自動包装機とX線検査機を導入による最中皮の安定供給ラインの確立により生産性を向上させる。



配合管理システム



最中種の選別



餅生地焼成機

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社ふくやま（喬木村）

ニューヨークの高級レストランが採用する、もなかの皮。
専業メーカーならではの技でつねに新たな可能性に挑戦。

新たな用途開発にも力入れる

「当社の最中種（もなかの皮）は近年いろいろな場面で使われるようになり、東京やニューヨークの高級レストランではデザート用の器としても使われています」。



レストランで器としても使われる、もなかの皮

ふくやまは、飯田下伊那地域の地場産業である「半生菓子」用でシェア約70%、国内生産量でもトップクラスを誇る、業務用最中種の専業メーカー。

福山尚樹専務が話すように新たな用途開発にも力を入れ、和洋菓子、アイスクリーム、お茶漬や懐中しるこ、外食産業など、県内外の各業界向けに製品を供給。さらに世界のグルテンフリー市場に着目し、アメリカに輸出する他、ヨーロッパ、アジア圏への拡大も見据えています。

最中種の原料はもち米。同社は設立以来、地元産もち米の胴搗自社製粉にこだわり、その風味の良さが多くの取引先の獲得につながっています。さらに取引先のニーズに応え、原料の配合を変えるなど、長年にわたって培ってきた職人の経験と勘を活かしてきめ細かく対応。それが同社の強みにもなっています。

一方で、大手菓子材料商社からのアイスモナカ用の大量注文の引き合いに、生産体制が追いつかず受注を断念（2015年）。この時「原料配合を職人の肌感覚でやり続けることの限界」を感じたことが転機になりました。

決して断らない

同社は拡大する氷菓市場に本格参入するため、クオリティを担保しつつ、安定して生産できる効率的生産体制の構築に舵を切ります。平成27年度ものづくり補助金を活用し、国産もち米最中種の餅化工程に最新の配合管理システムと全自動蒸練機を導入しま



ジムで身体を鍛える若者向けの「CARB UP! 最中」

した。

水分や蒸気の加減など、職人の肌感覚をシステムに反映させようと現場社員も一緒になって試行錯誤。その結果、歯ざわりなど微妙なニュアンスのオーダーにも、従来以上にスムーズな対応が可能に。社員の意識も変わり、季節やその日の変化への対応能力が格段に向上し、安定した品質で取引先からも高く評価されています。

従来、餅の仕込みは3人がかり。顧客によって原料の配合や餅の硬軟を変えるため、現場を離れることもできません。システム導入後は1人で対応が可能になり、生産性も目に見えて向上しました。

最近のエポックは、福山専務が同年代の経営者仲間との飲み話から手がけた「CARB UP! 最中（カーブアップもなか）」。ジムで身体を鍛える若者向けにパッケージとサイズにこだわった最中です。

「どんなオーダー、ニーズにも何とかできないかと考え、決して断らない。それがもなかの皮を使った新しい商品づくりのきっかけになればいいと。これからも自分たちのやり方で、もなかの皮の文化を残し続けていきたいと考えています」。



餅生地焼成工程



全自動蒸練機



株式会社ふくやま

代表 代表取締役 福山 康雄
設立 1975（昭和50）年9月
従業員数 34名
資本金 1,400万円
本社 下伊那郡喬木村400-84



専務取締役
福山 尚樹

TEL.0265-33-3000 FAX.0265-33-3489
事業内容 業務用最中種（もなかの皮）の製造・販売
<https://fukuyama-monaka.jp>