

15 有限会社清水養鶏場

ブランド卵「美黄卵」を使用したオリジナル菓子の 新商品開発



会社概要

- 社名：有限会社清水養鶏場
- 代表者名：代表取締役 清水 茂
- 所在地：〒421-2112 静岡市葵区遠藤新田41-3
- 取材地：同所在地
- 設立年月：平成5年7月
- 業種：農業
- 資本金：3,000千円
- TEL：054-296-0064
- URL：http://www.shimizuyoukei.com/



取り組みの経緯



リニューアルした店舗を案内してくれた清水代表取締役

【県内有数の養鶏場が挑む 消費者への新たな提案】

静岡市葵区にある有限会社清水養鶏場は創業から70年を超える県内でも有数の養鶏場である。2代目である現取締役の清水氏は昭和54年に事業に参画し、以降静岡農業の発展と自社ブランドの確立に邁進してきた。

同社が注目を受ける契機は、自社のブランド卵「美黄卵」の誕生であった。特徴として鶏のエサをすべて天然由来の植物性原料に徹底しており、時季に応じた配合・摂取量とすることで、卵本来の風味やコクを際立たせている。

平成16年には商標登録がなされ、その後静岡県が選ぶ「しずおか食セレクション」に認定されると、各種メディアからも取り上げられ、名実ともにブランドとしての地位を確立している。

一方で、近年の多様な消費者ニーズと鶏卵市場の醸成に伴い、個人消費量はほぼ横ばいで推移しており、エサをはじめとする原材料コストの高騰が利益を圧迫する状態が続いていた。

このような背景を踏まえ、同社では新たな付加価値の創造が必要に迫られていた。

事業の概要

ブランド卵である“美黄卵”は地元静岡の有限会社清水養鶏場で生産されている。農林水産大臣賞を獲得後、全国的に知られるようになったが、近年の原材料コストの値上がりには危機感を抱いていた。そこで、同社では従来から行っていた菓子製造・販売の効率化や商品開発を行うことで、付加価値及び競争力の向上を図った。

取り組みの内容



オーブンが増えたことにより生産力アップ

【地元に愛される本社直売所 製造能力の強化で集客を狙う】

顧客に対して新たな提案を考えるにあたって、同社では従来の加工食品の製造・販売体制の拡充を図った。同社では養鶏場のほかに24時間営業の卵自動販売機を置いていたほか、併設した工房にてシフォンケーキの製造・販売も行っていた。この施設を拡充することで、より直売所機能の強化と集客力の向上が可能だと考えた。

事業に際しては、客層から新規商品を検討した。既に販売しているシフォンケーキがグループ向けなのにに対し、新規商品では個人向けの商品を置くこととし、プリン、シュークリーム、カステラの3種類を新たに開発することとした。

設備についても、ラインナップが増えることで拡充を図る必要があった。特に、量産が見込まれるプリンを中心に一度に大量の商品を焼くためにデッキオーブンを導入したほか、調理後の細菌の発生を防ぐための予冷機械であるブラストチラーや商品保管用の冷蔵ショーケースといった設備も導入し、本格的な加工食品の製造販売の環境整備を実施した。

結 果



新たに導入したスチームオーブンは商品開発に役立っている

【新規メニューの開発と お客が喜ぶ仕組みづくり】

設備導入後、早速試作開発がスタートした。当初予定していた3種類の商品のうち、シュークリームとカステラについては、ともに製造過程で技術・体力が必要となり、品質を均一にすることが難しかった。一方で、プリンについては顧客評価も高く、安定した供給が可能であったため量産計画へ移行し、スタッフの増員も図られた。

これまでは製造・保存ともに設備が十分でなかったが、導入した小型チラーやショーケースによって、保存期間をある程度取ることが可能となり、製造量も上げることができた。売上についても好調であり、直販部門では自動販売機に並ぶ勢いである。

令和元年には本社直売所の社屋がリニューアルされ、モダンかつアットホームな装いとなり、再びメディアにも注目されている。

「作業環境の向上もありますが、お客様が立ち寄りやすい空間を目指しました。将来的には地域のお子さん向けにお菓子作り体験なんかもできたら面白いですね。」と、清水取締役は笑顔で語った。