

チョコレートと和半生菓子を融合した 新商品製造・全国及び海外展開事業

新規顧客層への展開、商圏の拡大、独自性・独創性の発揮、ブランド力の強化、顧客満足度の向上、価値や品質の見える化

従来の自社製品と チョコレートとの融合を試み 新商品の開発・販売を目指す



**和菓子を届け百有余年
年配好みの商品の製造販売**

【企業理念】

- 1 わたくしたちはお菓子とともに笑顔と夢を届けます
- 2 わたくしたちはお菓子文化を継承、革新します

津山屋製菓は、出雲市斐川町にて大正元年に創業。昭和38年には株式会社が設立され、家庭の茶の間に並ぶ半生菓子などの製造に取り組んできた。近年、島根県産の農産物の6次産業化と合わせてカフェを併設した「いづも寒天工房」をオープン。出雲大社の参道に本店、東京目黒区に自由が丘店をオープンし、好調な売れ行きをみせている。

現在、斐川工場では76名の従業員が寒天ドライゼリー、寒天和菓子、ようかん巻、まんじゅう、ペクチンゼリーなどの製造に当たっている。しかし、需要が洋菓子中心の傾向にある昨今、現代のニーズに応えるべく商品の研究開発に余念がない。



**寒天和菓子とチョコレートで
独自のコラボレーションを目指す**

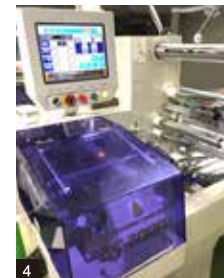
津山屋製菓が補助事業に申し込んだ内容は、看板商品である寒天和菓子とチョコレートを融合させた商品の開発だった。企業理念である「お菓子文化の継承と革新」にのっとり、誕生した新製品を国内のみならずアメリカなどの海外に向けて展開していこうという事業である。

寒天ゼリーなど半生菓子のコンセプトは「おばあちゃんの家に行ったらあるお菓子」であり、年配を中心に売れる商品だ。少子高齢化が進む現在、対象年齢を下げた商品が必要と考え、目をつけたのがチョコレートだった。女性だけでなく老若男女、好まれる層も幅広い。過去10年の消費カテゴリーの推移を見てもチョコレートだけは伸びていて、さまざまな可能性があるという。また、社長がロシアに視察に出向いた際に出会った、マシュマロをチョコレートでコーティングしたポーランド発祥の菓子「鳥のミルク」も新商品のヒントになっている。

折しもタイミングよくものづくり補助事業を知り、チョコレートをコーティングする機械「チョコレートエンローバー&モールディングマ



チョコレートエンローバー式、ピロー式包装機



1,2,3 チョコレートエンローバー&モールディングマシーン式
4 1分間で最大250個を包装できるピロー包装機

シーナー式」とコーティングしたチョコレートを冷却する「クーリングトンネル」、1分間で最大250個包装が可能な「ピロー包装機」の導入を申請。平成28年11月に機械が導入された。



**社員、地域重視の企業理念と事業目的、
津山屋フィロソフィで人・企業づくり**

機械導入後は、チョコレートの特徴に合わせた適度な量のコーティングによりさまざまなチョコレート製品を生産できる体制が整った。作業者が使いやすく衛生面でも優れた機械は作業効率もよく、現在は生産転用を終え、大社本店と自由が丘店でマーケティングを兼ねて店頭販売を行いながら今後の流通、長期保存に向けた開発に並行して取り組むことになっている。

津山屋製菓は、企業理念のほかに「従業員の物心両面の幸せを追求する」「すべての関係先と共存共栄する」「地域社会に貢献する」といった事業目的、12カ条からなる「津山屋フィロソフィ(方針・仕事観・やり方)」を掲げている。その中に、「常に創造的な仕事をする」「みずから動く」という項目があり、社員には「実力主義を基本とする」と提唱している。与えられた仕事をこなすだけでなく、自分で考え物事を生み出しチャレンジすることができる社風が、今後、新しい製品を生み出す底力となり、企業発展へのエネルギーとなっていくだろう。

Company Data

津山屋製菓(株)



代表者名：川田 康二
設立年月日：大正元年
資本金：10,000千円
従業員数：76名
業種：食料品製造業
売上：889百万円
住所：〒699-0631
島根県出雲市斐川町直江5246
電話：0853-72-0014
FAX：0853-72-0015
URL：<http://www.tsuyamaya.co.jp/>
メール：info@tsuyamaya.co.jp