

■事業

販路拡大を目指した生産プロセスの改善と新商品開発の取組み

■対象類型

革新的サービス

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、機能分化・連携、サービス提供プロセスの改善

■導入機械装置

包餡機、器具洗浄機

最新式の包餡機と器具洗浄機を導入
価値の高い新商品で大幅な売り上げ増明治35年創業の老舗菓子店
和菓子から洋菓子まで幅広く生産

【経営理念】

人生の節目や生活の中の様々なシーンで役に立てる存在で在り続け、人と人とのつながりを大切に感動と幸せを作りだす

明治35(1902)年に創業した老舗菓子店「井山屋製菓」。地元の伝統神事から名付けた創業時からの定番商品「花馬饅頭(はなばまんじゅう)」をはじめ、新たな定番に育った「出雲あげ黒・あげ白」などの和菓子はもちろん、「アップルパイ」、「感謝ロール」など洋菓子にも挑戦し、子どもからお年寄りまでファンの拡大に努めている。

生産能力が45%アップ、原価率も改善
商品開発力、開発スピードも向上

平成27年度の補助事業で導入したのは、最新式の包餡(あん)機と器具洗浄機。26年に、出雲市江田町に出雲店として開いた直営店が好評で、増産体制を整え、新商品の開発に取り組むのが目的だった。狙いはピッタリと当たり、包餡から成形までのスピードが従来の1分間に22個から32個に改善されて生産能力が45%アップした。成形の機械化でも、包餡性能が大きく向上し、品質が良くなった。さらに、生地残量が1回当たり3・5キロあったものが2キロに減少し、廃棄ロスが減ったことで原価率が改善された。また、従来は手作業でしていた試作も機械化でき、微調整が可能などから、開発力、開発スピードとも向上した。オプションも多彩で、三重包餡装置を使つての生クリーム大福の開発などにつながった。

一方、洗浄機は、2人で1時間半かかっていた洗浄作業が、1人だけの配置でよく、時間も40分と、効率が大幅に改善された。また、洗にくい餅生地もきれいに洗えたうえに、水道の使用量が1回あたり700リットルの節水となった。

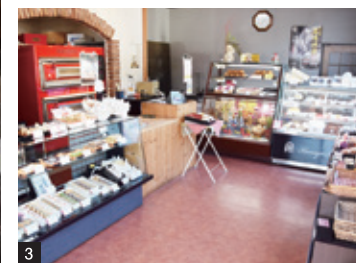
導入した包餡機で誕生したのが生クリームを使った三重包餡の大福。従来は、脂肪分の高い生クリームが使えず、ホイップクリームを使っていただけに、商品価値が高まった。さらに、30年1月からは、スイーツを生大福で



出来上がったばかりの生クリーム大福の箱を手にする坂根俊社長



1 導入した最新式の包餡機
2 導入した器具洗浄機
3 さまざまな商品が並ぶ店内



挟んだスイーツ大福の発売を開始し、大幅な売り上げ増となっている。イチゴ、シャインマスカット、イチジク、クリなど旬の果物を挟んでいる。また、様々な生地の包み方が出来ることから洋菓子にも応用。オーブントップと呼ばれる上側の生地が開いていて中のリンゴが見えるアップルパイを発売した。地元特産の「蓬萊柿(ほうらいし)」イチジクを使ったパイなどバリエーションを増やす予定だ。

地元重視で新たな拠点、
サービス展開も計画

直営の出雲店が好調なこともあって、機器の導入以来、年商が2割増のペースで推移しており、29年に出店しながら今春には閉鎖した松江店を教訓に、近い将来は大田市に直営店を出す構想を持つ。山陰道の出雲一大田が開通すれば、国道9号線の交通量が激減し、本店への立ち寄りも減ることが予想され、新拠点として位置付けている。

創業以来一貫して「地元にも愛される店づくり」に努めており、これからは他都市での卸売りよりも、近隣の福祉施設に入所するお年寄りなどから注文を取り、定期的に配達する新たな展開も見据え、地元重視の姿勢をさらに強めていくという。市内菓子店の若手後継者同士による交流も行っており、情報交換や他地域への視察などで切磋琢磨している。

■Company Data

有限会社井山屋製菓



井山屋製菓多岐本店

代表者名：坂根 俊
設立年：昭和57年(創業明治35年)
資本金：500万円
従業員数：14名
業種：食料品製造業
住所：〒699-0904 島根県出雲市多伎町口田儀846-3
電話：0853-86-2246
FAX：0853-86-2783
URL：http://www.iyamayaseika.com/