

20

飲食料品小売業

革新的サービス

小規模型

設備投資のみ

有限会社 赤門堂

代表者 福山 暢生
住 所 〒849-1311
佐賀県鹿島市大字高津原4305-6
連絡先 TEL 0954-62-3446 FAX 0954-62-3443
HP: <https://www.akamondo.com>

資本金 300万円
設立年月 平成6年12月
従業員 3人



“懐かしい味”の価値を見出し ブランド力強化 高齢者に優しい増産体制構築

昔懐かしい味の共通点を分析し、醤油麹と黒糖の”ベストミックス”の主力商品「奴黒兵衛」に“懐かしい味”の共通点、新たな価値を見出し、ブランド力を強化するとともに、高齢者にも優しい増産体制を構築することを目的としました。



代表取締役社長
ふくやま の ちゅうし
福山 暢生

Q1. 奴黒兵衛とはどんなお菓子ですか？

A. 肥前鹿島黒糖ほうろ「奴黒兵衛」は江戸時代に鹿島と江戸を往来する大名行列で毛槍を持ち先陣をきる奴さんをイメージした郷土お菓子です。佐賀銘菓「丸ほうろ」の生地を醤油こうじと黒糖を練り込み、大粒の黒糖をのせて焼き上げてます。

本事業への取り組みの経緯

当社一番の主力商品である「奴黒兵衛」は、1つずつ型で抜く手作業で作るため、大量生産ができません。これまで機械化も考え試してみましたが、生地に粘度があり、均一な製品を作るには型で抜く手作業に勝るものはありません。また、お客様からは懐かしい味を作るのは若い方より、やはり熟練された比較的高齢の方が適している、高齢の方に作って欲しいとの要望がありました。しかし、従来の設備では表面が熱くなることによって工場内の冷房が効きづらくなり、作業が難しくなる欠点があり、改善が望まれていました。さらに、これまで職人である代表と女性スタッフでは、技術、知識さらに意識に差があり、女性スタッフには、周辺の作業を中心をお願いしていましたが、新たな設備導入に合わせて難易度の高い作業を任せるなどの課題を解決することにより、「奴黒兵衛」の生産性も向上します。



実施内容

本事業において輻射窯ガスオープン(EKII-663TS・CKKK)を導入しました。女性スタッフにこの設備の操作について指導し、ガス窯に生地を入れ、時間が来たら取り出すこと等を習得してもらいました。これによって、職人である代表が型抜きに専念でき、窯に入れたり、焼き上がった商品を取り出したりするといった作業を女性スタッフに行ってもらえることが可能になり、増産体制を整えることができました。購入した輻射窯ガスオープンは、焼成温度、時間をセットするとブザーで知らせてくれたり、涼厨仕様で窯の前でも快適に作業ができるなどの機能を利用することで女性スタッフの作業範囲が広がり時間短縮につながりました。

取組成果・波及効果

従来は職人である代表がオープンを操作して、焼成の具合を見て型抜きし、女性スタッフに周辺の作業をお願いしていましたが、設備導入後は「奴黒兵衛」の増産体制を構築し、作業全体にかかる時間も短縮することができました。輻射窯ガスオープンは最新の焼成機能に加え、オープン表面の温度が上昇しない構造(涼厨仕様)になっています。オープン導入後は「奴黒兵衛」の試作を行い、これまでの1.5倍に生産能力が向上しました。また、エアコンで温度設定をしているとはいえ、酷暑の中での菓子製造も涼厨仕様で思った以上にはかどり、従業員からも好評です。



Q2. 御社について教えてください

A. 1949年創業のお菓子屋で、こだわりは発酵食品を使い、健康に配慮した体に良い素材を用いた銘菓の製作と販売。常に30～40種類のお菓子を提供しています。

今後の展望・活動予定

今後は懐かしい商品を扱っている全国の様々な店舗と、緩やかな連携を図っていきたくと考えています。「奴黒兵衛」は現在、県内外4店舗へ納品していますが、設備導入後、1回当たりの仕込み量660個、全体にかかる時間70分の増産体制が整えば、今以上の納品店舗の拡大とインターネットを活用した販路拡大に本格的に取り組む予定です。

ホームページを
CHECK!



生姜蜜をかけた奴白兵衛も発売しました。