

徳之島物産株式会社

Process of business approach

事業取組みの経緯

離島は季節的な観光客数の増減が大きく、最繁期には観光客数の増加に応じてお土産品の販売数を伸ばすことは可能と考えられる。しかし、食品加工センターの焼き菓子製造工程は、手作業に頼って実施しており、最繁期に生産が追いつかず売り切れ状態が続いていた。また、新商品開発も人的リソースを充てられず、商品ラインナップを増やせずにいた。

Contents

事業内容

食品加工センターで作る焼き菓子の工程は、オーブンで焼く前の成形、型抜きが手作業のため多くの時間を要していた。そこで、「卓上サブレ型抜き機」を導入し、これまで人手に頼っていた工程を機械化する事で生産工程を改善し、量産化、作業効率化及び生産性の向上を図った。



徳之島の農産物を使用したお菓子

平成27年度補正 ものづくり技術

特産品焼き菓子工場の手作業工程機械化による生産性向上、売り上げ拡大事業

地元の食材を活用した特産品焼き菓子を製造しているが、すべての工程が手作業となっており量産できず、需要に合わせた供給ができていない。新商品開発にも手が回らず売上拡大の機会を生かせていない。本事業により手作業部分を機械化することで製造工程の作業効率化を図る。

Achievement factor

事業成果・達成要因

卓上サブレ型抜き機導入により、成形に8～9名で6時間かかっていた作業が4～5名で2時間に時間短縮され効率化が図れたことで、人件費も1/2に削減できた。生産量も月産800箱から2000箱に増産が可能となり販売数を伸ばすことができた。型抜ききの工程の調整が100%機械化できれば更なる増産が見込める。

Future

今後の取組み

今後の事業展開として、①地元高校などとのコラボによる地域色の強い商品開発、②工場の強みを活かしたOEMの受注促進、③奄美大島のビッグツー及び沖縄の闘牛戦士ワイドーとの契約による島外売上の増大、④全島一の闘牛掛け紙の作成による新商品の販売、⑤地域の食材に付加価値を高める新商品開発等を推進し、更なる生産性向上を図りたい。



(左上) 卓上サブレ型抜き機
(右上) 製造風景
(左下) ざくざくじ〜まめ、フルーツクッキー等
(右下) 徳之島産のお菓子



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

島の魅力伝える、
素敵な宝物づくり

[専門家からのアドバイス]

徳之島のお宝食材を活用した商品づくりは、島の魅力を伝え地域の活力となる。よりその魅力を伝えるために、わかりやすさ、手に取りやすいパッケージデザイン、顧客のニーズを捉えた商品化が求められる。今後、WEBサイトの開設やお土産用と地元消費の商品づくり、地域と共に歩み地域の魅力を発信する企業として、今後に期待したい。

企業 PR

「健康のまち」徳之島で生産者さん達が真心こめて育てた「安心・安全」な野菜、果物、花などの農産物や特産加工品を島内での地産地消はもとより、県内外へも地産他消を推進し、島の恵みを活用した商品づくりと販売を行っております。商品を通して徳之島の魅力ある観光やお宝食材の発信に貢献できるよう努めて参ります。



社屋

企業概要

事業者 徳之島物産株式会社
代表者 代表取締役 副島 博
設立年月日 平成23年3月3日
所在地等
〒891-7113 鹿児島県大島郡徳之島町神之嶺218-1
TEL: 0997-82-2662 / FAX: 0997-82-2662
(本社) 〒891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津4925-1

資本金額 500万円
従業員 1名
業種 食料品製造業