

新珠製菓 株式会社

対 象 類 型	製造環境
事 業 類 型	一般型
主 たる 目的	生産性向上 商品開発

地元農産物を使った羽二重餅の 製品安定化に向けた機械装置の導入



- 1 1/最高包装能力135rpmをもつ自動供給機付き羽二重餅自動包装機。 2/トレー詰め機により従来の手作業による人員をゼロに削減し、省力化を実現。 3/創業時からの人気商品の「羽二重餅」。 4/機械の導入により多品種生産が可能になり、県内の農産物を使った地域材料商品のバリエーションが豊富に。

羽二重餅の分割および整列作業の自動化と、包装の高速化。

新珠製菓では羽二重餅の分割から包装まで、一連の流れとして連結した機械による自動化を実現している。

機械の選定や仕様には、商品特性に合わせた作動性が不可欠である。そのため、練り上げた羽二重餅のかたまりを一個ずつに分割する工程では、様々な生地の状態や温度などの条件を再現し、メーカーと共同で何度もテストを実施。結果を検証し、分割と整列作業の機械化を進めた。

また、ロボットによるトレー供給やトレー詰めについては、実績のある京都のトレーメーカーと共同でロボット対応型トレーを新たに制作。

また、包装機の高速化においては、機械メーカーだけでなく包装フィルムメーカーと打ち合わせや検証を行い、ロボット対応に適した包装フィルムに更新。これによりロボットが製品をつかむ精度が向上し、さらにタイムロスの低減にも繋がる成果が得られている。

今回の事業では、羽二重餅の分割・包装・箱詰めの一貫生産用ロボットの導入により生産性の向上だけでなく、難易度の高い地域材料商品の効率的な加工も可能になった。地域商品のアイテム数増加、生産性の向上、高速化・均一化が現実し、現在、さらなるブランド力の向上や、新しい価値の創造に向けた取り組みを進めている。

注目すべき 成果

生産性の飛躍的な向上
製造工程の平準化
製造ロス率の減少。

1時間あたり約2割、1人あたりでは約5割という飛躍的な生産性の向上とともに、熟練を要する作業の自動化により、人員の効率的な配置や製造ロス率の減少で原価のコストダウンにも貢献。

事業活動の 付加価値

独自性創出による
商品の差別化と
競争優位性の向上。

機械の導入により、独自性と競争力のある商品開発の業務に人員と時間を充てることが可能になり、地域材料（黄金の梅、東浦みかん他）を用いた多品種生産事業が加速したことも事業の大きな効果の一つ。

今後の展望

新幹線開通を見据えた
地域材料商品の開発と
通販事業の強化。

北陸新幹線の開通で土産品の需要増が見込まれるとともに、ネット通販の分野においても、地域材料商品の新規開発への取り組みは、今後の売り上げ強化・拡大に繋がることが期待されます。

ものづくり専門員から一言

郷土愛が生み出す 福井の羽二重餅。

設備導入により製造工程の自動化を図ることで、工程・工数の縮減に成功し、飛躍的に生産性が向上する成果を得られている。新商品開発やプロモーションにも余念がなく、地域資源を活用したコラボレート商品も多数取り扱っており、今後も郷土愛の詰まった羽二重餅が生み出されることに大きな期待が寄せられる。

こんな会社です！

ネット通販第1位の実績と熟練の技を資本に 地元食材による新たな味わいを追求。

新珠製菓は、昭和45年に越前市(旧武生市)の菓子業者が集まり設立した会社です。主力商品の羽二重餅は売り上げ全体の7割を占め、福井県の伝統的な菓子として、県内の学校給食にも採用されています。また、ネット通販「楽天」の羽二重餅部門で1位の実績もあります。

新珠製菓の羽二重餅は、職人が3時間以上練り上げ、熟練の技による柔らかな舌触りと味で他社との差別化が図られています。しかし類似品が多く、競争が激化する昨今、より独自性のある商品の開発と、これまで培ってきた販売力などの強みを活かした事業活動に、より一層の力を注いでいます。



代表取締役
杉本 正一さん



羽二重餅



本社

新珠製菓 株式会社

代表者/代表取締役 杉本 正一
設 立/1970年(昭和45年)4月
資本金/1,000万円
従業員数/31名 2021年11月現在(社員・パート含む)
事業内容/羽二重餅、かにせんべいなどの和菓子および洋菓子などの製造販売

本社:〒915-0816 越前市小松1丁目5-1
☎0778-22-6272 FAX.0778-22-1788
E-mail seika@aratama.jp
URL https://www.aratama.jp/