

28年度補正



有限会社九面屋

新商品開発(土産用カップケーキ)に係る 生産体制構築と生産の効率化

観光土産の菓子製造業者である当社が、市場拡大のため鹿児島県産の原料(みかん、焼酎)を使用したカップケーキの開発を目的に、機械制御された効率の良い生産体制と衛生的な生産環境の構築を目指す。



事業の背景と目的

当社は県産の原料を使用した菓子の商品開発及び販売を行ってきたが、量産のための機械化と作業の効率化の遅れや人員不足も相まって、新たな商品開発に遅れをとっていた。そこで、県産の原料を使用した今までにないカップケーキの量産化を行うため、効率かつ衛生的な製造の手段として既存機械に改造を加えた機械装置及び洗浄機を導入し、生産体制の構築を図った。

事業内容と成果

みかん、焼酎などの鹿児島県産原料を使用した土産用カップケーキの新商品開発に係る生産体制の構築と生産の効率化を進めた結果、従来にない3重包餡の新商品開発が可能になった。また、人員不足の解消と作業の効率化及び多能工化を図ることができ、コスト削減につながった。



縦型スクリーフィーダ(3重包餡装置)



3行程の自動化で作業が1人で可能に



取材風景(鳥丸社長)

事業取り組み後の成果

平成30年6月より生産販売を開始し、2カ月間で500個(6個入り手提げ袋タイプ)を販売、好調に販売は伸びている。新商品「西郷のほっぺ」を企画・開発、生産用機械装置を検討・導入していくことで、社員のモチベーションやスキルもかなり上がった。販売面では県内外のバイヤーとの商談が進んでいる。

達成要因

西郷さんの“ほっぺ”のようにやわらかいというイメージでの商品企画を、当社初めての取り組みとして、全面的に権限を委譲した女性スタッフ2名と工場長が開発・商品化したことが、社員のモチベーション向上と全社挙げての活動につながった。また、女性の手が汚れず食べやすいようカップ方式を採用したことも一因である。

今後の取り組み

県外バイヤーからの「“西郷のほっぺ”は特徴がいまひとつつかみづらい」、「パッケージに難がある」等の意見を受け、より良い商品に仕上げる取り組みを継続していく。「九州の自然を味覚で創る」を社是に、県の農産物を活用した商品の研究・開発を継続し、世界中のお客さまに食べていただけるお菓子作りに全社挙げて取り組んでいく。

“九州の自然を味覚で創る”を理念として地産地消の商品開発を目指します



“西郷のほっぺ”は女性をターゲットとして研究・開発されたが、バイヤーの指摘にあるように特徴を打ち出すことや女性が手に取ってくれるパッケージに仕上げるのが課題である。女性の観光客をメインターゲットとしているのであれば、パッケージ(商品の見える化)や個包装のお菓子の形や量についても工夫・改良を重ね、更に魅力ある商品に仕上げるのが望まれる。

企業PR

“九州の自然を味覚で創る”を社是に、九州・鹿児島県の原料を使ったおいしいお菓子を作り、日本全国はもとより将来は世界中に流通し、多くの方の手に取ってもらい、食べてもらえるような“お菓子創り”のチャレンジ企業を目指しています。



事業者 有限会社九面屋
代表者 代表取締役 鳥丸 秀樹
設立年月日 昭和37年10月1日
所在地等
[本社] 〒899-5102
鹿児島県霧島市隼人町真孝2270-34
TEL 0995(55)5596/FAX 0995(55)5597
〈URL〉 <http://kumenuma.co.jp/>

資本金額 1,000万円
従業員数 43名
業 種 食料品製造業