



富士屋製菓有限公司

事業取組みの経緯

弊社がさつま芋の麦芽糖を製造している事を知ったユーザーより麦芽糖を原料として使用したい、特徴の有る品種や有名な品種で麦芽糖を製造しオリジナルの飴を加工してほしいと依頼を受けていたが、既存の設備では小ロット製造は困難な状況にあり失注していた。また、法改正に伴い栄養成分表示のためのシールを外注しなければならない状況にあった。

事業内容

麦芽糖製造の小ロット製造を可能にするために2種類の蒸気釜と自動圧搾機を導入し、顧客ニーズに対応する生産体制が確立できた。また、一括表示及び栄養成分表示の法令改正に伴う小ロット製品への表示に関しても新型プリンターを導入することで可能となった。



新型プリンター

平成28年度補正 ものづくり技術

麦芽製法の技術を活かし小ロットへの対応

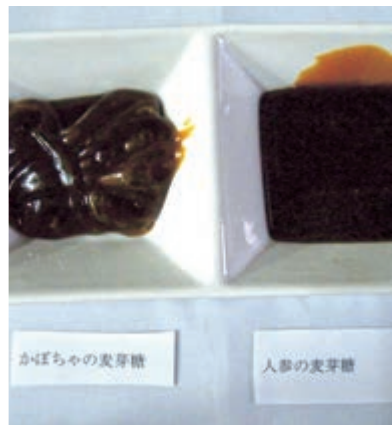
麦芽製法の技術を用いての製造依頼が多いが、現状6トンの製造ロットでは断念される為に小ロットでの対応と一括表示及び栄養成分表示の法令改正に伴う対応を実現して販路・需要拡大を目指す。

事業成果・達成要因

多品種少量生産のニーズが高まる中、多様な試作品開発を推し進め、商品化に向けて積極的に取組んでいる。特に、オリジナルの麦芽糖を原料とした飴やキャンディの需要が増えており、数社と商談を進めている。裏面印字については、法改正や資材のコストアップに対して、袋に直接印字することでコスト抑制に繋がっている。

今後の取組み

試作品を県内外の商品展示会に積極的に出品し、さつま芋を原料とした麦芽糖と飴の製造の流れを紹介し、当社オリジナル商品のアピールを通して、より一層付加価値の高い商品化を目指して取組んでいきたい。また、地産地消を重視した体験型の「コト消費」に繋がる新たな商品展開にもチャレンジしたい。



(左上) かぼちゃのあめ／にんじんのあめ
(右上) 固定式釜
(左下) 自動圧搾機
(右下) 新しい麦芽糖



令和ものづくり元年

未来創造 POINT!

懐かしいけど
新しい

[専門家からのアドバイス]

既存の大手メーカーの大量生産システムと異なり、顧客ニーズとして高まっている「多品種少量生産」のための小ロット生産システムを構築できたことは、当社にとって大きなアドバンテージとなる。小ロット生産では、少人数で小回りが利く一方、より高度なスキルが求められるため、引き続き人材育成に力を入れていただきたい。

企業 PR

1886年(明治19年)創業より変わらぬ製法を守り、鹿児島県のさつま芋から麦芽糖を自社で製造し、鹿児島の300年以上の歴史ある郷土菓子「からいも飴」を守り続けております。自社の技術を活用し、懐かしいけど新しいオリジナルの飴を色々な野菜・穀物より作り出し、地域の「コト消費」に繋がればと考えております。



社屋外観

企業概要

事業者 富士屋製菓有限会社
代表者 代表取締役 小野 卓也
設立年月日 明治19年9月8日
所在地 〒899-7305 鹿児島県曽於郡大崎町假宿560-1
TEL: 099-476-0067/FAX: 099-476-2130
〈URL〉<http://www.fujiyaame.co.jp/>
(本社) 〒899-7305 鹿児島県曽於郡大崎町假宿1098-2

資本金額 1,000万円
従業員 35名
業種 食料品製造業