

# mono.ho file

## 株式会社四季舎

事業計画名

「ほくほくスイートポテト」製造ラインの自動化による  
生産性向上と販路拡大



ほくほくスイートポテト製造自動ライン



北海道黄金スイートポテト

## 機械化で削減したコストで 原材料の品質向上を

平成とともに歩み、令和元年創業30周年を迎えた(株)四季舎。主にさつまいもを使った和洋のスイーツを、自社店舗のほか、土産物店や全国のスーパー、コンビニで販売しており、近年は海外の物産展でも高評価を得ている。また、原料へのこだわりから自社でのさつまいも生産にも乗り出し、「北海道産さつまいも使用」をさらなる強みにすべく、ブランド確立へ向けて取り組んでいる。

本事業では、これまで手作りだった看板商品「ほくほくスイートポテト」の製造ラインを自動化するために、成形機、黄身塗機、整列機の3台を導入。ニーズに対応できる量産体制を整え、同時に品質向上、コスト削減、納期短縮を実現した。

## 道産原料を選別なしで土付き買取り

「さつまいもと言えば、茨城や千葉、鹿児島であって、まだまだ北海道のさつまいもは認知されていない。」と語る鈴木社長。今はまず、道産さつまいものブランドを育てる段階としてスイートポテトを量産し、一人でも多くの人にリーズナブルな価格で届けること。そして、近い将来「北海道産さつまいも」をプレミアム感を生み出すところまで持っていきたいと考えているようだ。

農家との共存共栄を大切にする同社らしく、原料のさつまいもは選別なしで土付きのまますべて買い取り、難しいとされる保管の温度管理も自前の保管庫で。生産者との信頼関係がよりよい原材料の確保につながっている。

## さつまいもを自社栽培

今後、同社が目指すのは、原材料栽培から一貫した独自産業としての安心安全なお菓子作り。2019年には、試験的に自社でさつまいもを栽培。2020年は規模を1ヘクタールに広げ、土作りからこだわり、製菓に適した品種を自ら育てていく予定だ。

また今回、生産を機械化したことで「黄金スイートポテト」は常温で3カ月の賞味期限を、添加物なしで実現できた。今後は、これまで道産品としてはなかった焼き芋や干し芋の生産へも意欲的に取り組んでいく。



代表取締役

鈴木 花次雄

今、農家さんはどこも厳しいですが、北海道産スイートポテトを通して私が作りたいのは、みんなが幸せになるしくみです。さつまいもを生産する農家さんが潤う、良い材料で作った製品をお届けして私たちが潤う、最後はおいしくて安心安全なものを食べてお客さんが喜ぶ。どこか一つが欠けても長続きしない。特に農家さんとの共存共栄ということは常に頭に置いています。

## TOPIX

### 北海道発、スイーツ感覚！ 糖度40度の”冷たい焼き芋”新発売！

北海道産の紅はるか(さつまいもの品種)を焼いてから冷やした、スイーツ感覚の焼き芋。北海道産さつまいもはもともと糖度が高く、こちらの焼き芋は糖度40度にもなる。2020年には全国販売される予定。



#### COMPANY DATA

### 株式会社四季舎

TEL.0144-68-5000 FAX.0144-68-5550

<https://shikisya.co.jp/>

住 所 北海道苫小牧市字錦岡332番地111号  
代表者名 鈴木 花次雄  
資 本 金 4,000万円  
設 立 平成1年4月  
事業内容 食糧品製造業