

製造機導入による生産効率の向上と ブランドの強化で新たな販路の開拓



背景・目的

当社は、青森県では、唯一 162 年という歴史の中で「津軽飴」を作り続けている。

現在、「津軽飴」だけではなく、丸い形状の「玉羊かん」、「玉ゼリー」の需要が増え、多くの方に愛され、海外への輸出も含めた商談が増えてきている。しかし、既存の受注数量に対応することが精一杯で、受注数量に対応していくことが困難であった。そこで、本事業にて、新たにゴム風船用自動充填結束機 1 台を導入することとした。これにより、

リードタイムが 1 週間から、約半分の日数で増産可能となった。さらに、異なった製品の製造も、同時にでき、顧客の元に届けることができるようになる。

今後、受注を抑制している青森県の農林水産資源を活かした「玉ゼリー」の増産や新たな商品展開が可能となり、「津軽飴」のように青森を代表する観光土産品として「新ブランド」の確立を目指すものである。

実施内容

ゴム風船用自動充填結束機

- ・ 容器の装填をすれば、以降全自動で内容物の「充填」「結束」「製品の排出」を行う備南工業株式会社独自の技術を用いたフラッグシップモデルである。
- ・ 1 時間当たり約 3,200 個という高い生産能力を持つ。



成果

本事業において、作業効率の向上と短納期化が実現することにより現顧客にはもちろんのこと、新規顧客からの要請にもリードタイムの短期化が可能になった。県外の受注が増えており、新しい機械が入ったと同時に爆発的に注文が来て毎日とても忙しく、海外の商談も増えていて、上海、香港等シティースーパーを通して納品している。1箱20袋入りで繁忙期だと1か月に平均500袋位×3種類(りんご・カシス・巨峰)を納品している。

今年はもう一台欲しいくらい注文が来て、夏の間は3人アルバイトを雇うほど大忙しだった。人手と合わせて本当に欲しかった機械。材料のりんごとカシスは県産品で、巨峰は他県から材料を仕入れている。

また、この形状の羊かん、ゼリー(ジュエルシリーズ)を製造できる機械を所有しているのは、本県では当社だけということもあり、他県からの受注が増えていることも考えると、独自の新商品の研究開発も含めて、抜本的な生産効率の向上ができていられる。



有限会社 上ボシ武内製飴所

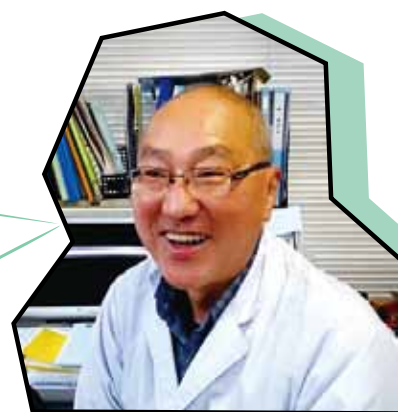
代表者 / 代表取締役 武内 勝
創 立 / 安政5年(創業162年)
資本金 / 900万円
従業員数 / 19名

〒030-0802
青森県青森市本町5丁目1-20
TEL 017-734-1834 FAX 017-773-8026

〈事業内容〉甘味の少なかった江戸時代から今日に至るまで、添加物を廃した純粋な津軽伝統の津軽飴と、故郷の素材を生かした素朴な創造菓子を製造している。現在の主要商品は大きく分けて4種類あり、水あめ、ゼリー、玉ようかん、りんごのお菓子2種類である。

【今後の展望】

「ジュエルシリーズ」を通し、他社との差別化を図ってきたが、今回の設備導入で、更なる増産と新商品の研究開発を進めたいと思います。私がアイデアを出し、みんなで試作品を作り、試食してみるというのが定番です。ものづくりの部分は私が一番よく知っていると思います。今のゼリーも唯一無二の商品です。商談等はホームページ、フードマッチング等で行っています。



代表取締役 武内 勝

商品紹介

【金魚ねぶた】りんご風味のひと口羊羹。玉羊羹に金魚ねぶたをかぶせるのは30年以上前にデザインして作りました。手作業で一つ一つ手で折って作り、今折れるのは4人ほどで昔は腱鞘炎になるくらいに折りました。玉羊羹が転がらないように、箱の中の抑えとかを考えてくぼみをつけて固定するようにし、箱もコンパクトになってお土産として持ち帰りやすい大きさになったと思います。



【津軽飴】150年間引き継がれた伝統の味。割りばしですくい上げて食べる水飴はどこか懐かしいような味がします。ねぶた缶の大きさは3種類で、大きさによって使っているねぶたの写真が違います。ねぶたの写真は8代目(現社長の父)がカメラに収めたものを使用。飴を食べた後の缶は必ずといっていいほど、その家のお針箱などに再利用されていました。

