

29年度補正

ものづくり
技術

株式会社梅月堂



他社にない手作り和菓子を首都圏へ！
和菓子の製造プロセスを改善し生産性と売上を格段に向上させる！



ラムドラ
ラムレーズンどら焼き

包装工程に時間と労力が掛かっていた

当社のオリジナル和菓子は、東京の百貨店やセレクトショップで取り扱いが増えているが、ほとんどの製造工程が手作業で需要に応えきれていなかったため、味に影響を与えない包装工程に先端設備を導入する必要があった。従来の包装工程は時間と労力が掛かることから全員での態勢となり、職人が技術を生かした菓子作りに時間を割けない状態であった。生産プロセスを革新的に改善することで、首都圏の需要に応え売上を大幅に拡大することを目指す。



高速横ピロー自動包装機

こんな会社です



代表取締役(四代目) 石原 良

湯の町 湯之元で、今日も丁寧に、一枚、一枚

当社は大正10年創業の和菓子専門店で、令和3年に100周年を迎えます。伝統の湯之元せんべいのほか、ラムドラ、ぬれどら焼きなどを製造・販売しています。創業者與助の信念であった「材料と品質を絶対に下げるな！」と梅月堂の企業文化である「先祖代々のまじめさと発明」を大切にしています。「情熱的な深掘りと自由な感性が生み出す和菓子で、頑張るオトナをポジティブにする！」というミッションを果たし続けることで、「未来永劫続くビジョナリーカンパニーを作る！」というビジョンに少しでも近づきたいと思っています。

高速自動包装機導入により生産工程削減で大幅な時間短縮と品質向上を実現



導入設備による包装作業風景

印字機能付き高速自動包装機の導入により、生産工程の3工程を1工程にまとめることができ、段取りと加工時間の大幅な短縮及び品質の向上が実現した。省人化及び生産性向上につながり、職人は技術を活かした製造工程や新商品開発並びに若手育成へ注力することが可能となった。包装資材を包装ロールのまま購入する事により、包装原価も大幅に下げることができ、利益率も増加することが見込まれる。

製造数が大幅アップ

自動包装機を導入したことで、職人が包装業務から解放され、和菓子作りに専念できるようになったことで生産性が向上し、製造数も増やすことができた。製造数を増やせたことで、リードタイムを短縮し、また新規の取引依頼も受けることができるようになった。一方、今でも新規の取引依頼を断ることや、繁忙期に納期を待ってもらうことも多いため、更なる生産性向上の必要を感じている。



製造風景

新たな商品を開発し、常にお客様をポジティブにできる体制作りに力を入れていく



湯之元せんべい



ぬれどら焼き

「未来永劫続くビジョナリーカンパニーを作る！」ために「情熱的な深掘りと自由な感性が生み出す和菓子で、頑張るオトナをポジティブにする！」に地道に取り組み続けます。更に生産性を向上させ、新規採用と人材育成に取り組んでいきます。また、新たな商品開発で常にお客様をポジティブにできる生産体制作りに力をいれていきます。

info

株式会社梅月堂
代表取締役 石原 良

事業実施場所
〒 899-2201
鹿児島県日置市東市来町湯田3320
TEL 099-274-2421
FAX 099-274-2422
<http://yunomoto-baigetsudou.com>

設立 昭和30年3月
資本金額 900万円
従業員数 12名
業 種 食料品製造業



店 舗