

有限会社 シャルドン

[業種] 飲食料品小売業

事業
計画名

急速冷凍技術と能登の食材を用いた
スイーツアイスパンの開発



各商品



活用した地元食材

- ◆代表者名 岡島 一芳
- ◆設立年月日 平成元年9月15日
- ◆所在地 〒925-0046 石川県羽咋市兵庫町タ11番地3
- ◆TEL 0767-22-8648
- ◆FAX 0767-22-8648
- ◆URL https://r.goope.jp/chardon
- ◆E-mail chardon@road.ocn.ne.jp
- ◆従業員数 8名
- ◆資本金額 5,000千円

事業に取り組んだ経緯・背景

昭和50年より当社はこの地で営業しており、地元食材を使用した商品ラインアップは顧客の評判も良く、地元での老舗としての認知度は高い。しかしながら、ターゲット商圏内の消費者減少や、同業者や異業種参入による競争激化も相重なり、新商品を開発販売し、一定の効果は見られるものの、売上の減少に歯止めがからず、改善の兆しが見えない状況にあった。

これは縮小傾向にあるにもかかわらず、ターゲット層や商圏の設定を見直さず、新商品提案を行ってきたことが大きいと考え、自社の内部環境や取り巻く外部環境を分析した結果、洋菓子製造技術とパン製造技術を融合させ、全く新しいスイーツパンを開発販売することで、これまでとは異なる消費者及び商圏にリーチし顧客獲得を目指していくという結論に至った。

事業内容

世界農業遺産に認定された能登里山、里海の地産地食材を使って能登の味覚が楽しめる商品開発を行う為、弊社が長年に渡り培った技術を生かし、洋菓子クリームペストリーとベーカリーのしっとりしたパン生地を

活用した、新食感で高付加価値のある独自性のスイーツパンを開発する。

既存の洋菓子、パンの消費期限が短い為、販売商圏も店舗周辺と限られてきた事が大きな課題点であった。

本事業では、急速冷凍機を中心に新たな機械装置を導入することで、新たな冷凍保存法を取り入れ事により、保存剤の添加物を一切使用する事無く鮮度の良い状況での商品保存ができる。それにより、食品業界に最も重要な安心安全な商品生産が可能となり、地産地食材の自然の美味しさを最大限に生かした、新食感で高品質なスイーツパンが生産可能となる。

賞味期限の長期化により新たな市場開拓も可能となり、より多くの顧客に能登の美味しさを楽しんで頂ける。

事業の成果

○原材料の保存

以前までは、地元食材を旬の期間に加工し販売商品の限定期間、現定数生産してきたが、今回の事業設備による急速冷凍機を使用する事により旬の地元食材ペストリーを新鮮な状態で保存剤、添加物を一切使用せず長期保存が可能となり、年間商品生産が出来るようになった。

○生産の効率性

以前までは、生産商品は消費期限の期間を加味し素材の旬の一定期間に1日に6種類の商品を各100個生産する状況で、種類が変わる毎に洗浄を行っており、非常に長時間の作業である。事業設備導入（ミキサー、モルダー、ホイロ、オーブン、包装機、急速冷凍機）により鮮度感を落とすことなく商品の長期保存が可能となり、単品で各500個の生産が出来、作業時間も短縮した。

労働時間

設備導入前	(30 h /1,000 個)
設備導入後	(15 h /1,000 個)

○販売、物販

商品の消費期限が短かった為、地元道の駅、スーパーと限られた商圏で販売をしていたが、事業設備導入後は、保存剤、添加物を使用せず新鮮な状況での長期保存が出来、遠方への物流も可能となり販売商圏の拡張に繋がった。

消費期限

設備導入前	消費期限 14日間
設備導入後	消費期限 90日間

○経費ロス少減

生産ロス

季節の旬の食材を低価格の時期に購入でき、加工ペストリーにし冷凍保存する事で、年間の商品生産が可能となり材料費20%の減額に繋がった。また、商品保存が長期に成った為、日々の商品生産性が単品大量化でき、作業時間が短縮し労務費18%の減少となった。

販売ロス

店舗の商品動向状況で商品調整が出来ることから、残品が減少するため、販売ロスを約2%減となりフードロス消滅に繋がった。



ミキサー



モルダー

事業の現在の状況

能登の食材を使ったスイーツパンは品名『能登ぐるぐるとろーりクリームパン』で能登半島をぐるぐる回り美味しい食材を集め作ったクリームパンで、能登の味めぐりが楽しめる商品として販売しています。現在は、地元ふるさと納税商品、また他社との協力により中部地区を中心にスーパーなどに納品している。

また、能登のクリームパンの生産だけでなく、店舗商品の一部を急速冷凍を実現し、新鮮な状態での商品展開を行っている。今後は、店舗の商品（食パン、食事パン、洋生菓子、焼き菓子）を急速冷凍機を使用しネット販売を行い販売市場拡張を進めたいと考えている。



店舗内



店舗外観

[得意分野]

各種パン、菓子製造

[主要取引先]

中野商事、北国屋商店、泉商事、能崎物産
ユースー、あだちストアー、のと千里浜道の駅

[商品]

洋生菓子、焼き菓子、
各種パン菓子

[代表者からの一言]

地域に愛されて創業48年。シャルドンは、能登の厳選食材を使用した美味しいケーキとパンを販売しています。



代表取締役社長 岡島 一芳