

株式会社 五月ヶ瀬

対 象 類 型	製造環境
事 業 類 型	一般型
主たる目的	生産性向上

お客様の「おいしい」のために、素材と製法にこだわり オンリーワンのお菓子づくりを目指す。



- 1 1/小型ワンショットサンドマシンSWS-390型は、2種類のチョコレートと同時に絞り出せる 2/クッキーの生地が自動で送られていく 3/チョコレートをサンドしたクッキーは、トレイに並べて冷蔵庫へ運ばれる 4/プレーンとココア2色のクッキーで、ミルクとホワイト2種のチョコレートをサンドした「愛(ai)」。マークは商標登録されている。

チョコレートを絞る工程を機械化し、主力商品の生産性が向上。

チョコレートサンドクッキー「愛(ai)」は、同社の地元坂井市出身の歌手・女優の高橋愛さんがテレビ番組で「五月ヶ瀬」を紹介したのを機に、名前の“愛”にちなんだネーミングとコンセプトで約20年前に誕生。プレーンとココアのクッキーで、“ミルク”と“ホワイト”のチョコレートをサンドし、2つの味の融合を楽しめる商品として売上3位の主力商品に成長した。しかし、サンド工程でチョコレートを絞り出す作業は、手動のハンドル操作を2回行う必要があり、時間当たりの生産量が需要に対して充分ではなかった。また、冷蔵後、はみ出したチョコレートを手作業でカットする手間

と、約2%発生していた製品ロスの削減も課題であった。

2019年、予測される需要増に現行の製法では対応できないと考え、小型ワンショットサンドマシンSWS-390型を導入。本機は自動で2種のチョコレートを同時に絞り出せるため、生産効率が約2倍に向上し、生産数量の増加が売上アップにつながった。はみ出したチョコレートのカット作業や製品ロスも削減されるとともに、手で製品に触れる頻度が減り、衛生面での改善も図られた。また、サンド工程に従事する人員が半分以上となり、熟練が必要だったチョコレートを絞る作業の属人化も解消されている。

注目すべき 成果

チョコレートを絞る工程が
2回から1回になり、
製造時間が短縮。

手作業で別々に絞っていた2種類のチョコレートを、ワンショットサンドマシンで同時に絞れるようになり、サンド工程がスピードアップ。1時間当たりの生産量が2倍近くとなり、受注から納品までの期間も約半分に短縮された。

事業活動の 付加価値

サンド工程の自動化で、
熟練社員の活用と
柔軟な人員配置が可能に。

手作業でチョコレートを絞るには技と熟練が必要のため、サンド工程は特定の熟練社員が従事していたが、本マシン導入後は他の社員も携われるようになり、熟練社員を他部門で活用するなど柔軟な人員配置が可能になった。

今後の展望

需要に対応するために、
さらなる機械化で
生産性の向上を図る。

生産能力を最大限まで使って稼働する中、深刻な人材不足が続いている。需要に応えるために生産量を増やすには、新たな機械導入による省人化が急務である。特に、現在手作業となっている箱詰めの早期機械化を図りたい。

ものづくり専門員から一言

県民の味を支える 品質管理

設備導入をきっかけに手作業工程の自動化を図ることで生産効率を向上させるとともに、製造工程で挙げられている技術継承や人手不足の課題解消を実現した。季節的な気候を含め、日ごとの気温や湿度を徹底的に管理する製造体制は特筆すべきである。

こんな会社です！

愛される味わいを追求する挑戦者であり続けたい。

弊社は1973年の創業以来、オンリーワンの商品づくりを目指しています。代表商品の「五月ヶ瀬」は、ピーナッツの香ばしさやザクとした食感など独自のおいしさを打ち出すとともに、時代のニーズやお客様の声に応じて微調整を加えながら、より多くの皆様に喜んでいただける味わいを追求してきました。私たちの使命は、商品を生み出すことに留まらず、長く愛されるロングセラーへと育てていくことだと考えます。おかげさまで2023年には創業50周年を迎えます。引き続き挑戦者の気概を持ち、おいしいお菓子づくりに挑んでまいります。



代表取締役社長
瀬川 裕司さん



本社・舟寄庵



名代石窯焼煎餅 五月ヶ瀬

株式会社 五月ヶ瀬

代表者／代表取締役社長 瀬川 裕司
設 立／1977年(昭和52年)3月
資本金／4,500万円
従業員数／46名
事業内容／菓子製造
売上高／5億2,500万円(2022年3月期)

本社：〒910-0381 坂井市丸岡町舟寄9-1
TEL.0776-67-3500 FAX.0776-67-3135
E-mail info@satsukigase.co.jp
URL https://www.satsukigase.co.jp