

12 有限会社ふるいや旅館

バラのマドレーヌを用いた一輪花とブーケの開発・販売



会社概要

- 社 名：有限会社ふるいや旅館
- 代表者名：代表取締役社長 花崎 一水
- 所 在 地：〒416-0918
富士市平垣町 6-1
- 取 材 地：所在地に同じ
- 設立年月：昭和 59 年 3 月
- 業 種：旅館業・飲料品小売業
- 資 本 金：3,000 千円
- T E L：0545-60-7708
- U R L：(旅館) <https://www.fuji-furuiya.com/>
(ランジェラ) <https://langela.info/>



旅館



ランジェラ

取組みの経緯

旅館が作る本格的なマドレーヌ
量産体制の構築



花崎一水代表取締役

有限会社ふるいや旅館は、富士市にて 90 年以上も歴史のある旅館である。しかし、近年は市内に大手ホテルチェーンが相次いで進出しており、当社旅館部門の売上高は減少傾向となっている。

同社は平成 25 年から、旅館の近隣に菓子製造販売店「バラのマドレーヌのお店 ランジェラ」を開設し、富士市を象徴する市民の花である「バラ」をモチーフにしたマドレーヌの製造・販売を行っている。スタッフは全員女性であり、子育て中の女性でも働きやすい環境を整えている。富士ブランド認定品に指定されていることからギフト用としての人気が高く、ネット販売による売上高も年々増加傾向にあり、新たな事業の柱として今後も成長が見込まれる。

「ランジェラ」で製造される菓子は味・見た目ともに評価されているが、量産体制が整備されていないことが当社の大きな課題となっている。高品質な商品を量産していくために生産体制を見直し整備することで、課題の解決を図ることとした。

具体的な事業内容

南蛮窯オーブンと自動包装機導入により、従業員 2 名で 200 個の商品を 150 分(従来 240 分)で終わることが可能となり、生産能力の大幅な向上が実現した。その結果、一輪花・ブーケなど新商品の開発・他の商品の製造につながった。今後は SNS 等による商品 PR に注力、認知度を高めていく。

取組みの内容

新規設備を導入し
製造のボトルネック解消を図る



バラのマドレーヌ

同社で抱えていた大きな課題は、以下の通りである。
マドレーヌ製造の際、充填工程では、1 回当たり 500 個を製造するが、焼き工程はオーブンが 2 段式の 1 台のみであるため一回当たり 120 個の焼き上げが限度である。120 個を 20 分かけて焼き上げるが、その間に他の商品を焼き上げることが一切出来ない。増加傾向にある注文数に対応したいが、一度に焼ける数量に限りがあり、焼成を待っている型に流した生地を焼き上げるまでに 30 分ほどの手待ち時間が生じる。

また、マドレーヌを 200 個製造する場合、従業員 3 名で 200 個の商品を 80 分かけて個別包装しており、これが大幅な作業ロスとなっている。加えて、従業員は限られた狭い作業スペース内にて手作業で包装していることから、他の作業にあてる時間の確保が困難になっている。

これらの課題を解決するため、同社は新規設備の導入に踏み切った。

結 果

生産性の大幅な向上
新たな商品開発に取り組む



導入したオーブン(左)・個包装機(右)

同社は、南蛮窯オーブンと自動包装機を導入した。従来のオーブンで 1 度に最大 120 個の焼成しかできなかったが、2 段づくりの南蛮窯導入により 1 度の生産量は 240 個と倍増し、大幅な生産能力の向上が実現した。これにより、1 台のオーブンで焼成したときに生じていた 30 分程度の手待ち時間が無くなった。

また、自動包装機の導入により個包装が半自動化された。これまでは 200 個のバックリング作業を 3 人で 80 分かけて行っていたが、1 名で 30 分ほどの作業で完了するようになり、50 分の時間短縮となった。これまでは、200 個製造する際の総製造時間は約 240 分だったが 80 分短縮し 160 分に対応可能となり、生産性が大幅に向上した。

設備導入以降、新商品開発を進め、バラのマドレーヌを利用した一輪花・ブーケの新商品を開発しギフト市場に進出している。贈り物として選ばれるお菓子、「スイーツ界のお花屋さん」をコンセプトに掲げ、さらなる事業拡大を目指していく。