

株式会社 ヴィラジュ ニシムラ

対象類型／ものづくり技術 事業類型／一般型

画像判定検品機能付き製品自動供給
ロボットの導入により、商品の個包装
化と商品ラインアップ拡大を実現

『折りパイ』の一口サイズの個包装化 商品開発による市場拡大事業



画像判定による検品と包装ラインへの自動供給を行います



①焼成されたパイを画像判定機能で検品します ②良品のみをロボットアームが持ち上げます ③持ち上げた良品を包装ラインに移動します

当社は土産用のパイ菓子の製造・卸を手掛けています。1999年に創業、2019年に法人化しました。

パイ菓子には、油脂を練り込んだ生地を焼く「練りパイ」と、生地と油脂を層状に重ねて焼く「折りパイ」の2種類があります。多くの企業は大量生産が可能な「練りパイ」を生産していますが、当社は生地づくりから手掛ける強みを活かして、サクサクと感じやすい最大144層の生地を手作業で重ねる「折りパイ」を製造しています。本格パイの軽い食感が楽しめる「折りパイ」を作ることによって他社との差別化を図っています。

主な販売先は観光土産を販売する売店です。当社の強みである、多品種少量生産体制と企画・提案力を活かして、地域オリジナルのパイ菓子を開発しています。各地の名産品を材料に使い、ドラマ・映画・ご当地キャラクターとのコラボ商品を提供することで、東北から九州までの、駅・空港・サービスエリアなどの様々な店舗で商品を展開してきました。現在は、2014年に東海地区で発売した「えびしゅぱい」シリーズが売上の柱になっています。

当事業に取り組むきっかけは、コロナ流行前に得意先から、インバウンド向け商品の要望をいただいたことでした。海外の富裕層をターゲットにした商品で「一口サイズ」と「個包装化」が求められました。当時、工程では、作業者が焼きあがったパイを目視で検品して、良品のみを製造ラインから包装ラインに手作業で移動していました。課題は、①小型化で数量が増えた際にライン間の移動が手作業では追いつかないこと、②移動作業に負荷がかかるため、目視検品作業が疎かになること、の2点でした。そこで、画像判定による検品機能を備えたライン間の移動作業を自動化するロボットの導入を検討しました。

point ものづくり補助金活用 ことがポイント！

コロナの影響でお客様の衛生意識が高まったことが追い風になりました。ロボットの導入で、人手を介する工程の削減による衛生管理の強化に加えて、試食販売用商品の個包装化の要望にも対応できました。衛生水準を高めたことで、コロナ禍でも取引先に安心して販売いただけました。

併せて、ロボットの導入で商品ラインアップを拡大できました。チョコレート塗布パイは、旧工程では人の手の体温で溶ける課題がありましたが、自動化でこれを解決して、新たなカテゴリーとして展開しています。

更に、ロボットの導入で、品質水準が高まりました。作業者は、以前は、目視による検品と、良品のライン間移動の2つの作業を行っていましたが、導入後は、画像判定で選別された良品の再検品と工程管理に作業内容が変わり、作業に余裕ができたことで、検品の精度が高まりました。

Future 今後の展望

当社はロボット導入の直後にコロナによる打撃を受けました。観光需要の縮小で、2020年の売上は前年の3分の1にまで落ち込みました。ただ、コロナが落ち着くにつれて、海外顧客への仕掛けが実を結び、アメリカ、中国から続けて受注に成功しました。本年は新たに台湾からも注文を獲得して、国内販売の落ち込みを挽回できたことで、全社の売上高を「コロナ以前の水準にまで戻せる見込みです」。

当社は、強みである多品種少量生産を活かした幅広い商品ラインアップを今後は海外にも展開すること、新たな事業の柱に育てていきます。日本国内では目立つ商品ではなかった「焼きいもパイ」が海外でヒットの兆しを見せています。食文化の異なる海外のお客様にも満足いただける味を追求することで「現地最適」商品の研究を進めていきます。

Information

小ロットからでも大丈夫です。あなたのお店だけの オリジナルパイ菓子をご用意します！

近年、土産業界では、多くの中小の製造会社が大手の傘下に入りました。大手製造会社は、グループ化によって効率的な分業生産体制を整備することで、流通の要望への対応力を強化してきました。その中で、当社は独立性を守り、強みである多品種少量生産を活かしたバラエティに富んだ商品展開で、独自の取引先を開拓してきました。

当社が大切にしているのは、「味へのこだわり」と、「得意先との関係構築」です。当社では、発売を開始後、店頭で試食販売を行うことに力を入れています。お客様の反応を確認しながら、食感と風味の微調整を繰り返して、お客様に満足いただける「現地最適商品」となる味を追求しています。また、季節ごとの温度・湿度の変化を踏まえて、最適な材料・調味料の配合を行っています。

大手ではなく、当社をご指名いただくお客様は「自店だけのオリジナル商品」を求めている。お店のメイン商品として、売り場の中央でハイライトしていただける商品を届けるパートナーとして、ひざ詰めのコミュニケーションで信頼関係を築いていくことを大切にしています。そして、それぞれの地域の活性化に貢献していきたいと考えています。



代表取締役
西村 友吾

株式会社 ヴィラジュ ニシムラ

代表取締役／西村 友吾
資本金／300万円
従業員数／34名
設立年月／2019年7月
事業内容／土産用洋菓子の製造・卸
住所／滋賀県東近江市東中野3丁目10番31号
連絡先／ TEL.0748-23-3106
FAX.0748-23-8223
代表E-mail／
s.nishimura@village-nishimura.com



<https://village-nishimura.com/>