

株式会社 上尾製菓

京和菓子の一貫生産能力を活かした小ロットOEM受注体制の構築

京和菓子の一貫生産能力を活かし、小ロット京和菓子OEMの受注拡大を行っているが、手作業が中心のため増産対応が課題。製造ラインの一部を機械化、機械化に伴う余裕人員を手作業ラインへ配置転換を行い生産向上を図る。

■ 代表者	榎 俊也	■ 所在地	〒610-0253 京都府綴喜郡宇治田原町賛田植山34-1
■ 設 立	1988年9月29日	■ TEL/FAX	TEL. 0774-88-3243 / FAX. 0774-88-4834
■ 資本金	10,000千円	■ URL	https://ueoseika.com/
■ 従業員数	30人	■ E-mail	info@ueoseika.com
■ 業 種	食品製造業	■ 得意分野	日持ちがする京和菓子（特に半生菓子、干菓子における分野）の製造を行っています。彩りの良い商品や、動物などを模した可愛い商品を扱っており、消費者に付加価値を感じてもらえるような商品を製造しています。近年では当社の製造ノウハウと、製造における一貫生産能力を活かしたOEMを得意としています。

補助事業の目的、取組のきっかけ

◆ 当社の事業

当社は、京和菓子の製造卸事業者です。京和菓子は生菓子が主流ですが、当社は日持ちのする「半生菓子」や「干菓子」を製造し、パッケージに詰め合わせて卸販売しています。創業当初、干菓子である「落雁」を製造し、他の和菓子と組み合わせたお盆やお彼岸用のお供え菓子やひな祭りの菓子として、菓子問屋や大手量販スーパーなどへ卸してきました。



「落雁」



「鳳瑞」

一方、仕入先では高齢で後継者がいないことから廃業する事業者もあり、20年ほど前から、彼らの技術を受け継ぐ形で半生菓子の製造ノウハウを取得し、自社の内製化が進み、現在に至っています。

◆ カジュアル京和菓子による市場開拓

近年、嗜好の変化から弊社の主要な市場であったお盆やお彼岸用のお供え菓子や、ひな祭りの菓子の市場は、徐々に縮小してきました。そこで、首都圏の展示会への出展や、伝統的な京菓子の製法を守りながらカジュアルな息吹を吹き込む新しい京和菓子の商品企画・製造に取り組むようになりました。その代表が猫のキャラクターを題材にした「ねこもにゃか」です。最中の中に猫を題材にしたゼリー菓子のほかに金平糖などが入っていて、最後に餡を最中に挟ん



ねこもにゃか

で食べるというものです。

近年の猫ブームもあって、今までに取引のなかった大手雑貨店や出版社など新たな市場から高評価をいただくとともに、取引先の独自キャラクターを使った「カジュアル京和菓子」のOEM依頼を受けるようになりました。さらに従来の「落雁」や「鳳瑞」についても、OEM生産の依頼をいただくことになりました。ただ、弊社では生産はほぼ手作業で行っており、掘り起こした需要に対応する生産能力の増強という課題に直面しました。

補助事業の取組内容

◆ 生産量の増加に向けて

「落雁」の生産は生地を製造後、木型に生地を押し付け成形し、乾燥させることで出来上がります。各工程のなかで、成形はもっとも人手がかかり、5人ほどを要していました。

一方「鳳瑞」はより繊細な手作業が必要となることから、「落雁」の成形工程を機械化し、余剰人員を「鳳瑞」や「カジュアル京和菓子」の生産へ振り分けることで、新たな需要に対応することにしました。自動落雁成形機の導入にあたっては、機械をあまり扱ったことのない人でも扱いやすく簡単に操作できること、OEMで要求される複雑な形状でも生産が可能なこと、をメーカーに求めました。

◆ 安定した生産に向けて

成形工程において、新たに反転型の落雁成形機を導入しました。攪拌した原料の粉体を投入し、樹脂型の金型に押し付け成形するものです。通常の「落雁」は底面が小さく、上面が大きい形状になりますが、今回導入の製造機は下側が大きく上面が小さい形状でも作ることができ、複雑な形状も製造できるようになりました。また、操作も非常に簡単にできるもので要望を満足できるものでした。



落雁成形による作業状況

企業概要

京和菓子の製造加工を行っています。企画やデザイン、製造、パッケージング、検品、出荷を自社で全て賄っており、一貫生産能力を活かした自社商品開発やOEM対応を行っています。



本社

主要取引先

菓子問屋や商社を通じて全国の土産店やスーパー、各種小売店、テーマパークなどに商品を納めています。

主な保有設備

- ・落雁成形機2台・乾燥機6台・ピロー包装機2台
- ・角折包装機1台・フードプリンター3台
- ・金属探知機3台・シーラー機3台



落雁成形作業

ただ、京和菓子の業界では手作業が基本であり、メーカーもこのような製造機は導入実績があまりなく、当社と試行錯誤を繰り返しながら生産の安定化に取り組みました。成形後に振動を加えることで型抜きをするのですが、当初は菓子の一部が欠けてしまったり、振動によるセンサーのズレやビスの破損といった問題が発生しました。当社もメーカーもこのような経験があまりないため、どちらに責任があるのかわかりません。そこで、味や食感といった品質を下げないように気を付けながら、水分を調整するなど生地の成分を変えたり、センサーなど設備の細かな調整を行うなど、互いに良いものを作り上げようと協力しあい、生産の安定に取り組みました。

補助事業の成果と今後の展開

◆ 生産力強化の実現

成形工程の機械化により、生産力は大幅に強化されました。前述のとおり、導入前は5人ほどで作業を行っていましたが、導入後は1人で行うようになりました。また、ベテランとそうでない方では3倍ほど生産量が異なるなど、経験によるところも大きかったのですが、機械化により経験によらずに安定した生産量が実現しています。具体的には導入前は1日の生産量は3,000個ほどだったのが、導入後は10倍以上の32,400個を実現しています。さらに機械

主要製品

【京半生菓子】

錦玉羹
「金魚鉢ドーム」

「琥珀糖」



鳳瑞「あにまる」

【京干菓子】



和三盆ラムネ



ラムネとこんぺいとう

化による余剰人員を振り分けた「鳳瑞」では、1日の生産量が3,000個だったのが、2倍の6,000個まで倍増させることができました。この結果、OEM需要に柔軟に対応できる生産能力を得ることができるようになりました。

当社は前述のように他の京和菓子メーカーから商品を仕入れて組み合わせで販売することもあります。従来は前年度の実績や客先からの先行情報から数量を予測して生産しており、お客様への欠品を防ぐため、彼ら京和菓子メーカーから商品を事前に仕入れる必要がありました。予測の上での発注であったことから、仕入れのロスも大きかったのですが、生産力が上がったことで生産期間の短縮ができるようになりました。その結果、受注から納品までのリードタイムの調整が可能となり、見込み生産で発生するロスを大幅に減らすことができました。



組合せ商品例「百歳豆」

◆ OEM生産にむけて

成形工程の機械化によりOEM向けの生産体制の整備が整ったことで売上が伸び、OEM事業の構成比が本事業取組み前の1割から僅か4年ほどで3割に上昇しました。大手アミューズメントパークや大手雑貨店など幅広い市場でOEM需要があり、新たな顧客開拓に繋がっています。今回は「落雁」の自動成形に取り組みましたが、次は半生菓子



OEM 商品例「にょにょ」

「鳳瑞」の製造自動化にも取り組む予定です。今後も京和菓子の製法を守りながら積極的に市場ニーズに応えていく予定です。