

株式会社なつかしの森

■事業

アイスの生産、保管設備導入による高品質化と
OEM製品の販路拡大事業

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

ジェラートフリーザー LABO1545XPL/P、バステライザー PASTO60XPLP
プレハブ冷凍庫 4坪 PF-22cc-4.00

3つの設備導入によって 年商が1.2倍にアップ

【コンセプト】

森の中に来ていただき無添加のおいしいものを食べながらゆっくりと過ごしてもらう

人と自然が共生し森林浴、エコツーリングなどが人気の県境の町・飯南町。道の駅「とんぼら」にある情報交流館を指定管理する株式会社なつかしの森は、各種情報の発信はもちろん、施設内のカフェ「ラムネMILK堂」でアイスクリーム、焼き菓子、焼き芋、コーヒーといった飲食物の提供を行い、農作物の生産、加工、販売などにも取り組んでいる。中でも「おいしい」と評判のアイスクリームは高まる需要に応えるため、平成30年度の補助事業でジェラートフリーザー（アイスクリーム製造機）、バステライザー（原料殺菌機）、4坪プレハブ冷凍庫を導入、販路拡大などで売上高が2倍となり、企業全体の年商も1.2倍にアップした。

カップなら30個からの注文に応じ ふるさと納税の返礼品にも

なつかしの森の創業は2016(平成28)年。数十年後になっても飯南町を懐かしく思ってもらえるようにとの願いで命名した。人気のアイスは、地元で早朝に搾ったばかりの100%生乳を使っており、副材料も町内で収穫した糖度の高いサツマイモ「森の絹」、湧き出る炭酸温泉ラムネ銀泉をイメージして作ったラムネ、イチゴ、ブルーベリーなど特産品や季節の食材を使い、店頭販売はもちろん、OEM(相手先ブランドによる生産)も手掛けている。山口県和木町などは、その地域の産物を主原料とした上で、ふるさと納税の返礼品として活用している。しかし、従来は保冷庫がなかったため、夏場の注文に応じ切れなかった。また、シーズンオフに作り置きしておくことができず、OEM用の副材料も保管することができなかった。

今回の3機器の導入により、OEMの場合だと、受注から発送まで2週間かかっていたものが、最短3日間での発送が可能になった。また、高効率なアイス製造機、殺菌機の導入で品質が向上し、生産にも余裕が生まれた。口コミなどで需要が拡大し、店頭販売をはじめ、松江市内の居酒屋、カフェ、隠岐の島の宿泊施設など業務用の注文も増えた。約60種のカップアイス、ボックスアイスを製造しており、カップなら30個から、4リットルのボックスなら1個からの小ロット注文にも応えており、アイスの味や色合いといったこだわりの逸品を楽しんでもらっている。コロナ禍で人出が減少しているのにもかかわらず、受



カップアイスを手にする本田裕基社長



1 ジェラートフリーザー(アイスクリーム製造機)⑥とバステライザー
2 プレハブ冷凍庫
3 各種アイスクリーム



注が増えており、コロナ終息後はさらなる需要増が見込まれる。

大都市へ姉妹店の出店や 障がい者の正規雇用も増加へ

設立当初、本田裕基社長は、販売店舗数の増加と障がい者の正社員雇用を目標に掲げたが、昨年は松江市矢田町の国道9号沿いに2店舗目となるラムネMILK堂松江店を出店し、サツマイモ「森の絹」は専用の壺を使った焼き芋、アイスへの擦り込みなどで町内生産量が5倍に増えたこともあり、農業分野での障がい者正規雇用もかなえた。本田社長は「広島など大消費地に3店舗目を出したい。障がい者の雇用も増やしたい」と次なる展開を見据えている。

■Company Data

株式会社なつかしの森



なつかしの森が入っている情報交流館

代表者名：本田裕基
設立年：2016(平成28)年9月1日
資本金：1,500千円
従業員数：15名(パートを含む)
主たる業種：食料品製造業
本社：〒690-3206 飯石郡飯南町花栗48
電話：0854-72-1720
FAX：0854-72-1720
URL：<https://www.lamunemilkdo.com/>