平成30年 Case 19

有限会社プチシャトー

業種 ▶ 食料品製造業

新事業に取組むことで、閑散期の事業拡大及び、生産性向上を目指すアイス菓子の製品化

地域の特産品や高級志向の顧客ニーズに着目したアイス菓子の生産に取組むための設備導入を行った。夏場の売上高の低迷を補うため、賞味期限のないアイス菓子の生産に着手することで生産負荷の平準化を行い、生産性の向上が図れた。

本事業の取組み経緯

当社にはエルドール銀座で習得したアイスキャンデーの製造技術と高級原材料や地域の特産品である夏みかん等の仕入ルートを持っている。さらに、明治維新150周年や元乃隅神社を訪れる観光客が100万人を超えるなど、当社の商圏である山口県北部の観光客は増加している。また、学校給食が休みになる夏場は売上が減少するため、経営を安定させるためにこの時期の売上を増加させる必要がある。そこで、当社では主に観光客をターゲットとした高級ジェラートとアイスキャンデーの製品化を進めるために本事業に取り組むこととした。

本事業の取組み成果

本事業では「パステライザー」「ジェラートマシン」「アイスキャンデー製造機」を導入することで、ジェラートとアイスキャンデーの大量生産が可能となり、地元食材にこだわった高級アイス菓子を製造し観光客に対して提供している。

また、「萩逸品コンペティション2018」の最優秀賞を受賞したクッキー・チョコレートの酒粕シリーズのアイデアを本事業で取り組んだアイス菓子開発にも活かし、特徴的な商品開発にも取り組んだ。

ものづくり補助金の導入

○パステライザー
加熱殺菌から冷却までを自動で行え、衛生的に大量の原液を製造できる。(作業時間の短縮・衛生面での向上)

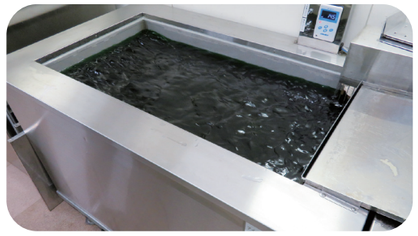
○ジェラートフリーザ／マルチフリーズ
パステライザーで処理いたジェラート・ベースを滑らかに凍結させるフリーザー。(品質向上・衛生面での向上)

○アイスキャンデー製造機
パステライザーで処理したアイスキャンデー・ベースを衛生的に短時間でアイスキャンデーに凍結する。

- 有限会社プチシャトー　● 明治21年1月1日創業
- 〒759-4101 山口県長門市東深川2101-4
- TEL 0837-22-0313　FAX 0837-22-3826
- 資本金 500万円　● 従業員数 22人

当社は明治21年に山口県長門市で創業し、昭和54年に法人成りした。現在の代表取締役は4代目である。和菓子とパンの製造販売を行う長門本店と、萩の洋菓子店の2店舗で事業を行っている。洋菓子部門は平成元年に開業以来堅実に売上高を伸ばしており、萩市・長門市では洋菓子店では最大規模の店舗となっている。

プチシャトー自慢のアイスキャンデー。
様々な味が楽しめます。



アイスキャンデー製造機

パステライザーから
ジェラート・ベースを抽出

酒粕を使用したジェラート

ジェラート・ベースをフリーザで凍結

今後の展望

今回取り組んだアイス菓子は、賞味期限が無い製品であり、「商圏の拡大」を可能する。今後は、高級品を作る製造技術、原材料の入手チャネルを持つ当社の主力事業としていきたいです。

専務取締役　宮本　和昭