

有限会社宝月堂



和菓子界の働き方改革、包装工程自動化を通じた人材活用推進事業

収益カアップのため自社製品の生産量を増やすことを目的にほぼ手作業の包装工程の自動化を実施。そのことにより異物混入リスクが低減し品質の向上が図れ、発送工程のミスが激減。若手従業員の採用・育成、新商品の開発に注力できる体制が整った。

取組の背景

Background of efforts

大正6年に創業した老舗和菓子店である当社。後継者の入社を機に、販路拡大や新規事業としての和菓子教室などの実施により、当社の認知が高まるとともに売り上げも安定してきた。そんな中、既存顧客や卸先から「新製品の開発」や「納品数量の増加」の要望が増えてきた。しかしながら、生産量には限界があり、日々の業務量過多により、新製品の開発も思うように進んでいない現状にあった。

事業の実施内容

Implementation content

仕入れから販売までの製造工程の中で、生産量を増やすためのボトルネックとなっていた包装工程に「自動製袋充填包装機」「日付印字捺印装置」を導入し、手作業だった生産物の包装作業やラベル作成、貼り付けの自動化を図る。まずは、本事業の用途にふさわしい設備を2月～4月にかけて選定して発注。設備導入に際しては、既存設備の配置換えなどレイアウトの変更

や設置場所の確保を行い、導入設備の納品・据付・試運転・検収を実施した。その後、約1ヵ月間の導入オペレーション教育の後に実運用。

事業の成果

Achievement

設備導入前後の1時間あたりの生産量比較では、設備導入前の半分の人員で約6倍もの量の生産を実現した。これは1人あたりの生産量が約12倍となっている計算となる。

【1時間あたりの生産量：(導入前)200個／4人 → (導入後)1,200個／2人】

また、これまで手作業で行っていた包装工程に要していた人員を他の工程へ充てることが可能となり、人が製品に直接触れる回数を設備導入前の5回から2回にまで削減できた。これにより異物混入リスクが大幅に低下。さらには、発送工程における宛名・個数の誤りなどの人的ミスが発生しやすい業務にも、これまでの3倍の人役を配置することができるようになった。

そのため、人的ミスの事前防止となるチェック体制の強化につながり、人的ミスの発生件数は減少し、導入後は誤配によるクレーム数はゼロになった。引き続きクレームゼロを目指して取り組んでいる。



▲導入した機械で包装した商品

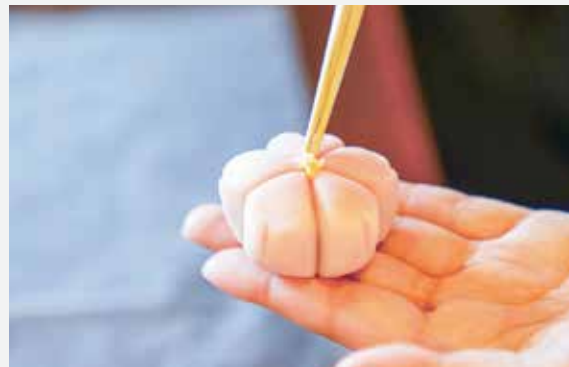
今後の展望

Future prospects

本事業での自動化によって熟練でなくても作業ができるようになったため、これまで配置していた人員の配置見直しと積極的な若手採用を実施し、販売管理・生産管理など他の工程における人材育成を行う。そして、顧客からの「新商品の販売」の要望に応えられるよう、和菓子の新製品を開発していける体制を構築。引き続き、機械化を進めていき、より一層の生産性や品質の向上、ブランド力強化に注力し、和菓子作りの高い技術力と商品開発力を活かして販路を拡大、新規顧客獲得に取り組んでいく。

和菓子体験教室

PR



お菓子の文化や技法と日本の歳時記を、楽しくわかりやすくお伝えしながらお菓子を作る「和菓子体験教室」を開催しております。お友達同士や、社内のレクリエーション、学校や地域行事にも好評いただいております。



COMPANY PROFILE



有限会社宝月堂

所在地 〒763-0004
香川県丸亀市米屋町16

TEL 0877-23-0300

設立 1952年12月

代表者 代表取締役 高畑 響子

業種 食料品製造業

従業員数 33名

事業内容

和菓子製造、小売り

主要設備

自動包装機
どら焼き機
製餡機
貫流ボイラ、製氷機



代表取締役 高畑 響子

**嬉しい時も、懐かしさを
思い出す時も、お菓子が
話題の中心となりますように。**

寶月堂は2017年に創業100年を迎えました。店舗を構える丸亀は、美しいお城や、穏やかな瀬戸内海、豊富な文化施設に恵まれ、多くの方々の支えの元、今日まで伝統を繋いでまいりました。今を生きる私たちは、10年後、20年後、30年後の丸亀に、どんな人・もの・ことを繋いでいけばよいのでしょうか。丸亀の自然・文化・歴史と結び合いながら営んできたこれまでの暮らしを、どう考え、何を次世代に繋いでいくことが望ましいのでしょうか。私たちは、そんなふるさと丸亀を愛し、地域に根差し、そして、丸亀・香川・四国の魅力や想いをお菓子に乗せて伝えていける会社を目指しています。嬉しい時も、懐かしさを思い出す時も、日常も、お菓子が話題の中心となる和やかな時を願い、今日もお菓子をお作りしております。