

株式会社アントルメ菓樹

熊本市東区 www.kaju-main.com



アイスクーキ等のデリバリーサービスで 新たな顧客ニーズを開拓する事業

先代が営んでいた和菓子中心の店を、生ケーキのニーズが高まってきた1990年代に洋菓子専門店にリニューアル。
県産品を材料に使ったジェラート専門店や駅併設の大型商業施設への出店など、新たな挑戦を続けながら、魅力溢れる熊本スイーツを発信しています。

所在地	〒861-2106 熊本市東区東野1丁目5番5号
代表者	代表取締役 柴田 博信
電話番号	096-368-2800
業種	食料品製造業
資本金	1000万円
創業	1991年
従業員数	20名(パート40名)
採択年度	平成30年度



導入したカットマシン。職人の作業時間が大幅に削減された



導入したカットマシンでカットした焼き菓子

事業取り組みの目的

労働環境を整えて 働き方改革を推進したい

全国的に洋菓子の激戦区である神戸で修行時代を過ごしたオーナー。当時の洋菓子製造といえばまさに職人の世界。親方の下で丁稚奉公をしながら、早朝から深夜まで働きながら技術を学ぶのが通例でした。

その後、熊本に戻り自身が経営者の立場になった際、これからの時代、職人を育てていくには今までのやり方ではなく、まず経営側の意識改革が必要だと痛感。手作業でしかできない部分は大切に守りながら、機械化できる部分は機械化できないかと考えるようになりました。

取り組み内容

新たな挑戦のために通常業務に さらなる余力を生む必要性

現在の店舗があるのは、商業施設も住宅

もある都市型のエリアです。社員レクリエーションで天草を訪れた際、持参した冷凍ケーキを食べきれずにお世話になった地元の方に差し上げました。すると「孫に食べさせたいけど近くにケーキ屋がなくて」「買いに行けなくて困っていたから嬉しい」と大変喜ばれました。その経験をもとに「どこにいても美味しいケーキを届けられる環境を整えたい」と、自宅で解凍して食べられるアイスクーキ(冷凍ケーキ)の開発・販売を企画しました。しかし新たに商品化するには、解凍後に美味しく食べられるように材料の配合や製法の考案が必要です。また、輸送時の問題なども出てきました。

取り組み後の状況とこれからの展望

目先の生産性だけでなく、 新たな挑戦ができる 環境づくりにも大きな一助

実は過去2回ものづくり補助金で採択していただき、お陰様で商品の個包装と、季

節商品のチョコレート製造の機械化に着手し、働き方改革を実施。週休二日制を実現しました。

3回目の採択となった今回は、今までと同じ手作業で新商品開発の余力を生むために、さらに機械化できる部分はないかを見直し、職人がつきっきりで作業をしなくてはならないケーキ類のカット工程に、温度管理しながらできるカットマシンを導入しました。導入後、新店舗のオープンも重なり、本店以外でのオリジナル商品の開発をしながらも、週休二日制を守れたのは、やはり機械化に取り組んだ成果だと考えています。

現在はアイスクーキの商品開発に取り組みながら、僻地にも美味しいケーキをお届けするためのECサイトやそのために必要な自社冷凍施設の構想などを練っている最中です。便利だけ高額な機械や、季節性があるけれども生産性が上がる機械など、導入を迷う時こそ、ものづくり補助金を活用して欲しいです。