

30年度補正

ものづくり
技術

株式会社松栄軒



ブランド食材を使用した高級弁当市場における米飯製造工程の高度化



米飯の品質や仕入コストに課題を抱えていた

駅弁は納品先の衛生検査が厳しく、従来の設備ではその検査基準をクリアできなかったため、米飯製造を外注で対応していた。しかし、顧客から品質向上の要望が寄せられたり、売上が伸びるに伴い仕入コストが経営の負担となるなど、様々な課題を抱えていた。他にも産地や銘柄が指定されるなど、注文が細分化してきており、このままでは安定した支持を維持できない恐れがあった。



ガス半自動炊飯システム

こんな会社です



代表取締役社長 松山 幸右

おいしいは、しあわせ。

昭和4年、鉄道省公認の出水駅汽車弁当店として創業。以来90年の長きに亘り、「すべて食べていただけるお弁当」づくり一筋に、松栄軒は歩み続けてきました。“味にこだわり、素材にこだわり、鹿児島の、そして九州の豊かな食を、駅弁という文化を通じて全国のみなさまにお届けしたい。おいしさを通して、すべての方々に幸せをお届けしたい。”そんな思いを胸に、松栄軒はこれからもずっと、お客様に心から喜んでいただけるお弁当づくりに邁進してまいります。

炊飯システム導入により大幅な時間短縮と品質の向上を図った

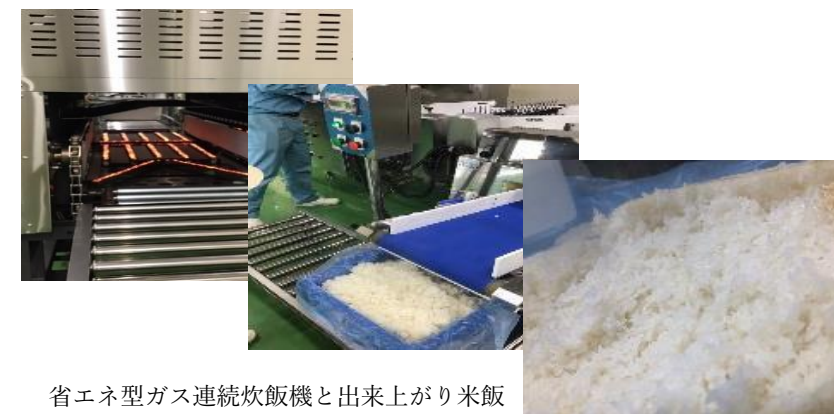


半自動炊飯システム導入

炊飯システムを導入し、かまど炊きに近い火力配列で、米飯を衛生的に大量に生産できる体制を整えた。炊飯開始から商品出荷までの時間を大幅に短縮でき、米飯の品質と鮮度が飛躍的に向上し、生産コストの削減も可能となった。加えて、「鹿児島県産米100%使用」「あきほなみ100%使用」等、産地・銘柄の表記も可能となり、顧客の要望にも応えられるようになった。

「ごはんが美味しくなった」の声が多数寄せられている

米飯システムを導入し、お客様から「ごはんが美味しくなった」との声が多数寄せられている。コロナの影響で売上は大幅に減少してはいるが、地元スーパーや、全国に展開する大手企業とも取引が始まっており、今後の売上増と販路拡大に期待が持てる体制が整った。



省エネ型ガス連続炊飯機と出来上がり米飯

駅弁メーカーから食品メーカーへ



今後の販売拡大に期待している商品例

東京オリンピック・パラリンピック、鹿児島国体等大型イベントに期待していたが、コロナ禍で延期になったことにより大きな影響を受けた。これまでの駅・旅行社に頼り過ぎていた経営を反省し、駅弁メーカーから食品メーカーへの業態変更を進めている。冷凍設備を新設したので、今後は弁当をメインとした冷凍商品の開発にも注力していく。賞味期限の大幅な延長が可能となったので、日本全国はもちろん、世界も視野に入れた販路拡大を目指していく。

info

株式会社松栄軒
代表取締役社長

松山 幸右

事業実施場所
〒899-0203
鹿児島県出水市上鯖淵532-5
TEL 0996-62-0617
FAX 0996-62-0555
<http://shoeiken.com>

設立 昭和28年1月
資本金額 1,000万円
従業員数 54名
業種 食料品製造業



本社工場