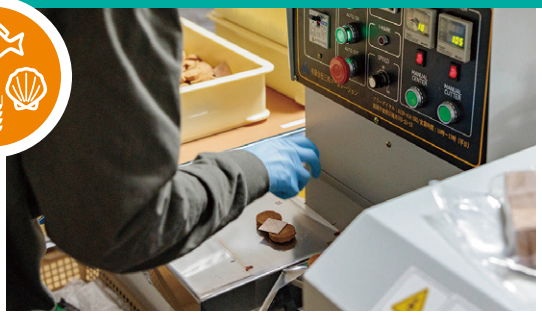
CASE 01
食品加工・販売





本事業で導入した菓子の自動包装機械。フィルムの上に商品を置くだけで、あとは機械が自動で包装してくれる。焼き菓子などを自動で包装することによって販売個数が増え、それまで手作業で包装していた人員や時間を販売などほかの仕事に回せるので、結果的に売り上げアップにつながった。フィルムを下から供給してコンベアにのせる方式で、フィルムの上に直接商品をおくことができ、衛生的にも安心だ。



店内には焼き菓子とケーキそれぞれ約15種類が並び、別海町産のバターを使ったクッキーやラスクなど、お土産にぴったりの商品も。多い日で1日20台の注文があるホールケーキも人気で、装飾など個別オーダーに応じる。焼き菓子はポルテのホームページからも購入できる。HP上でしか予約できない季節限定スイーツなどを紹介する【ひみつのケーキ屋さん】という遊び心いっぱいのコーナーも用意されている。



洋菓子店 ポルテ（夢みるケーキ屋ポルテ）

事業計画名：
ここでしか味わえない唯一無二のスイーツ開発と新規販路開拓事業



自動化など新設備の導入による効率的な製造環境の整備、生産性の向上を通じて、売り上げ増加と、新商品開発や既存商品の付加価値化による顧客満足度の向上を実現



思わず手に取りたくなるキャッチコピーは、令さんの奥さん・まいさんによるもの。どれを選ぶか悩んでいる時間も楽しく、店に入るだけで幸せな気分になる。

人口よりも乳牛の数の方が多い酪農のまち、中標津町。その中心街に女性や家族連れが列をなして並ぶ店がある。町外から訪れるファンも多い「洋菓子店 ポルテ（夢みるケーキ屋ポルテ）」だ。高校まで中標津で過ごし、神奈川県や町内の洋菓子店で腕を磨いたオーナーパティシエ・村上令さんが「地元の素材をふんだんに使って、ストーリー性のあるお菓子を作りたい」との思いで独立した。

厳選した地元産の原材料にこだわる。牛乳はコクのある中標津町産のブランド牛乳「天のしずく」のみを使用し、バターや卵、小麦、薄力粉、砂糖も道産だ。村上さんは「良いものを使うのは当たり前。あえて言うことじゃないです」と笑うが、「ここにしかないもの、自分たちにしか作れないものを作りたいと考えているので、可能な限り中標津や別海、地元の素材を使っています。地域にあるおいしい素材、地域の頑張っている人たちの商品を広く知ってもらいたいという思いもあります」と続ける。穏やかな語りからは、温厚な人柄と、おいしさを追求するひたむきな姿勢が伝わる。

お菓子づくりが好きで好きで仕方なくて、高校生のころ、この道に入ることを決めたという村上さん。「今も気が付くとお菓子のことばかり考えている」と目を輝かせる。店名に入れた「夢みる」という言葉には、「人に夢を与え、心を豊かにするお菓子を」との願いを込めた。「一品、また一品、アイデアを形にして、食べた人にあっと言わせたい。お菓子は幸せの象徴。お客さまの大切な日に、他にはない感動を届けられる店であり続けたい」と自身の夢の続きにも思いをめぐらせ、希望を膨らませている。

本事業では、菓子の効率的な安定生産の実現と生産力の増強を目指し、ミキサーやコンベクションオーブンなど6種の設備を導入した。

事業の背景　今後の増産や多品種化を視野に入れ、作業効率の改善や生産性の向上が経営課題に

クッキーなどの焼き菓子、ケーキなどの洋菓子の製造において、小麦粉や卵などの原料をミキサーで混ぜ合わせて生地を作る工程や、生地を型などに均一に注ぎ込む（充填する）工程などの生産性向上が経営課題だった。一部機械化を取り入れていたが、手作業も多く残っており、生産性向上のためには、新設備導入による省人化や作業者の熟練工化などの作業改善が必要であった。

実施内容　製造環境を整えるため、生産工程の中に省力化などにつながる6種類の設備を導入

菓子づくりの生産工程（ミキシング、計量、焼成、冷却、包装）に、ミキサー、カッターミキサー、カスタードクッカー、デポジッター、スチームコンベクションオーブン、自動包装機の6種の設備を導入した。





イタリア製の最新鋭スチームコンベクションオーブンも導入された。オーブン内の食品の量、温度低下などを感知するテクノロジーを搭載しており、タッチパネルの操作のみで誰でも熟練のパティシエ、シェフのように調理時間や温度を調節できる。トレーが10枚入り、一度にチーズケーキ60個や、クッキー500枚を焼き上げることができる。

事業成果　業務効率化で安定供給、新商品開発など顧客満足度を意識した競争優位性の確立を実現

設備導入により、業務全般の効率化が進み、全体の製造量は約4倍に増加、また労働力も約3分の1に軽減できた。自動化などにより、さまざまな製造工程で作業者の熟練度による精度・生産性のばらつきも解消できたことで、専門的な技術を持つパティシエはより高度な知識・技術を必要とする作業に注力できる体制が整った。結果として、新商品の開発や既存商品の付加価値化による高収益化と顧客満足度の向上、HP内ECサイトの構築など新規販路拡大につながった。村上さんは「事業を通し、高品質で“唯一無二”の商品を安定して提供できるようになり、顧客へ他店との違いや自店の特別感を感じてもらう商品開発・広告活動に力を入れられるようになったことが最大のメリット」と話す。

VISION　夢を与え、心を豊かにし、笑顔をつくる仕事 お客さんの人生に寄り添う店であり続けたい



オーナーパティシエ
村上 令 氏

私は「誰が」「どこで」「どんな思いで」「どんな味、香りのする」お菓子を作るかで、そこにしかない価値が生まれると考えています。上質な牛乳に恵まれ、お菓子づくりに欠かせない素材が豊富にあり、空港などの交流拠点から全国の新鮮なフルーツが手に入るこの中標津町で、ここにしかない、自分たちでしか作れないものを作っていくつもりです。

お菓子づくりは、人に夢を与え、心を豊かにし、笑顔をつくる仕事だと思っています。ポルテのお菓子が、皆さんの幸せな思い出を彩る一つになれたらうれしいです。何十個、何百個と作っても、お客さんにとってはその一つが全て。「ポルテがあって良かったな」と思ってもらえるような、お菓子を通してお客さんの人生に寄り添う店でありたいなと思っています。地域を盛り上げつつ、商圏を広げる挑戦もしていきたい。中標津の、地元の素材を使った個人店のお菓子を、ここにしかない味を多くの方に知ってもらいたいです。

障がい者の就労支援施設で、お菓子づくりの技術指導を依頼されたことがきっかけで、障がい者の雇用にも取り組み始めました。みんなで協力し助け合うのは普通のこと。お菓子づくりに夢を持つ誰もが、自分らしく働けるお店でありたいとも思っています。

COMPANY DATA

洋菓子店 ポルテ（夢みるケーキ屋ポルテ）
TEL.0153-74-8164
https://www.portecake.com/

- 所在地：〒086-1142 標津郡中標津町大通り南2丁目1－1
- 営業時間：店頭販売／午前11時～午後4時 ご予約の受取り／午前11時～午後5時（土曜のみ～午後6時）
- 定休日：日・月曜
- 代表者名：オーナーパティシエ 村上 令
- 資本金：150万円
- 従業員数：11名（2024年11月現在）
- 設立：平成29年（2017年）9月
- 事業内容：ケーキ・菓子などの製造・販売



開店から数時間で売り切れる、一番人気の「ひとくちめからおいしいシュークリーム」（1個216円・税込）。クッキー生地とアーモンドを載せた香ばしいシュー生地を頬張ると、名前の通り、一口目からほどよい甘味が口いっぱいに広がる。たっぷり詰まったカスタードクリームは、濃厚なのにすっきりした味わい。村上さんは「ほとんどが地元の素材でできていて、皮もクリームもおいしい自慢の一品」と胸を張る。