有限会社 斗六屋

事業承継円滑化にともなう事業改革（自社ブランド育成）

事業承継に伴う事業改革として、既存の低収益OEM事業から脱却すべく、自社ブランドを育成し、消費者に直接小売りするビジネスモデル構築に取組んだ。そのために必要となる①大幅な生産の効率化(製造日数が最大1/5)と、②多品種少量生産体制(1ロットの量が従来の1/2以下)の構築を実現。自社ブランド「SHUKA」のオリジナル商品開発に注力していく。

代表者	近藤　健史
設　立	1982年9月16日
資本金	4,000千円
従業員数	4人
業　種	食料品製造業
所在地	〒604-8852 京都府京都市中京区壬生東大竹町５番地
TEL	075-841-8844
URL	https://shuka-kyoto.jp/
E-mail	contact@shuka-kyoto.jp

主要製品



斗六豆や小豆などを用いた
お好み甘納豆



SHUKA Mix Okonomi
（小豆・カシューナッツ・
ピスタチオ）



SHUKA gelato_double

取組のきっかけ

◆伝統と品質へのこだわり

当社は、昭和元年に京都市で創業以来、伝統的な甘納豆の製造販売を行っています。「こころを込めて丁寧に」をモットーに、地域に根ざした甘納豆作りを続けてきました。無農薬や低農薬の穀物、希少な国産和三盆を用い、添加物を使用しないことにこだわり、品質を保っています。高品質な素材を生かし、昔ながらの製法を守ることで、消費者から高い評価を得ています。

◆市場ニーズへの対応と新たな挑戦

しかし、伝統技術を守りつつも、変化する市場ニーズに対応する必要がありました。特に、多品種少量生産体制の確立と製造工程の効率化が喫緊の課題でした。近年、消費者の嗜好は見栄えや健康志向に変化しており、これに応えるべく新商品の開発を推進していかなければなりません。甘納豆に対する『お年寄り向けのお菓子』という市場イメージを一新したいという強い想いもありました。高品質素材を最大限に活かした商品作りを進め、自社ブランドの育成を図ることで、利益率を向上させるために、新たな機械の導入を決断しました。



取組内容

◆生産の効率化の実現

今回、2台の「甘煮炊き蜜漬け機械」を導入し、生産効率が大幅に向上しました。これまで手作業で最大10日を要していた製造日数は新設備により最大で5分の1の期間に短縮されました。特に蜜漬け工程では設備メーカーの特許技術であるバブリング機能により、作業が15時間という短時間で完了します。さらに職人の技術をデータ化し、プログラミングすることで従来の製法と同様の味を短時間で誰でも実現できるようになりました。この結果、生産全体の自動化が進み、作業時間の大幅な短縮を実現し、生産体制の効率化が達成されました。



「蜜漬豆煮くん」２台を導入

◆多品種少量生産体制の整備

新たに導入された設備により、1ロットの生産量が従来の約2分の1となり、1ロットあたり1～15キログラムの少量生産が可能になりました。これより、消費者の多様なニーズに応えて売れるものを売れる分だけつくる多品種少量生産が可能となり、新商品の試作に柔軟に対応できるようになりました。



製造技術のデータ化にも取り組んでいる

◆自社ブランド育成を軸とした成長戦略

生産性向上と多品種少量製造体制の整備により、当社は自社ブランドの育成に時間を割けるようになりました。この新体制を活かして、オリジナルの新商品企画を積極的に進めています。また、ロットあたりの生産量が多かったときはどうしても「売れ残りロス」が発生していましたが、必要な量だけ製造できるため、フードロス削減にもつながり、環境への配慮も実現できました。効率的な生産体制の確立は、無駄を削減し、ブランド競争力強化にも寄与しています。

今後の展開

◆「SHUKA」ブランド開発とOEMからの脱却

新たな生産設備の導入により、「SHUKA」ブランドの育成が一層加速しました。これまではOEMを中心とした生産体制でしたが、現在では自社ブランド品の小売りへのシフトが進み、商品ラインナップも広がっています。「SHUKA」ブランドの商品は、素材を活かし、「斗六豆」のほかに、カカオやピスタチオなどの”種”を使った商品を展開しています。また植物性ジェラートやオリジナルシロップも人気を集めており、和と洋を融合させた商品は現代の健康志向や見栄えの良さを求める消費者ニーズに応えています。「SHUKA」ブランドで消費者と直に接点を持つことで消費者からのフィードバックを活かして商品改善や新商品開発を進め、収益を伴った事業に育てていきたいと思っています。



伝統技術とモダンな感覚を融合した「SHUKA」



自社工場に隣接する
イートイン併設店舗

◆持続可能なビジネスモデルと未来への展望

2026年に創業100周年を迎えるにあたり、私たちは、この節目を次の100年に向けた新たなスタートと捉え、収益を伴った持続可能なビジネスモデルの実現を目指しています。フードロスの削減や環境に配慮した製品作りを進めることで、無駄を最小限に抑えながら効率的な生産体制を構築しています。



店舗２階テラスでは
瑞穂大納言小豆を収穫

さらに、私たちは「種」に着目し、原料の調達源である農業に関心を払い、生産者と関係づくりにも取り組むことで、生産から商品化までの一貫したプロセスに携わることを目指しています。こうした取り組みを通じて、地域との連携や環境保護にも積極的に取り組んでいます。これからも、次の100年に向けて、市場のニーズに応えながら、価値ある商品を提供し続け、持続可能な成長を目指していきます。さらなる革新を追求し、消費者に選ばれ続けるブランドを築いていきます。



協力農園にて、スタッフと栗収穫体験