

Oimo 株式会社

〈事業計画名〉近隣店舗の空き時間を有効活用！まちのお芋工場化計画



周辺店舗のアイドルタイムを活用 ファブレス化による生産拠点改革

事業の背景

輸送ロスの削減とアイドルタイム活用

当社が運営するカフェ「維新蔵」では焼き芋を始めとした数種類のさつまいもスイーツを取り扱っており、基本的に殆どの商品は店舗スペースの関係で店内製造が困難な為、鹿児島県の加工場にて製造し、輸送されている。

その中で「大判さつま芋チップス」は輸送中に割れ、歩留まりが悪い商品となっていた為、改善手段として関連会社加工場からファブレス化（外部委託生産）する事を検討。当社店舗の周辺飲食店と提携し、余力がある時に製造してもらい当社店舗まで配達してもらう、カフェ周辺エリアの「お芋工場」化を計画した。その為には、各飲食店の製造可能な時間帯、数量、設備などを一元的に把握・管理する必要がある為、本事業にて管理マッチングシステムの開発を行う。

また、山陽自動車道宮島SAにて展開するカフェ用の商品開発要請があり、現地カフェ内での製造は同様にスペース的な問題で困難である為、当社店舗のアイドルタイムを活用すべく、工場機能付与も兼ねた店舗製造用のスチームコンベクションオープンの導入も合わせて行う事とした。

事業の成果

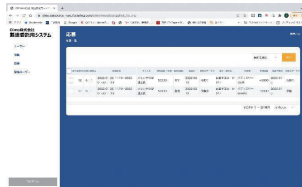
相互ファブレス化ネットワーク構築

本事業においてはマッチングシステムとして「Oimo株式会社製造委託用システム」の開発及び、店舗製造用のスチームコンベクションオープンの導入を行った。

マッチングシステムにより、リアルタイムで登録事業者の製造工程を把握することが可能となった。つまり、FC店舗でも直営店と同様の管理が可能になった、と言える。次段階として今後は登録事業者・FC店舗加入者の増員を目指していく。

システムの拡張性は非常に高く、将来的には当社含む登録事業者間の相互委託も可能である為、一事業者主導ではなく、組合や行政を引き込んだ大規模ネットワーク化が実現すれば、地域の活性化に大いに繋がると考えている。

また、スチームコンベクションオープン導入により当社店舗にも工場機能を付与させることができ、宮島SAカフェ用の商品製造体制の構築が完了した。



Oimo株式会社の概要

自社ブランド芋カフェ「維新蔵」運営

当社のルーツはさつまいもの国内最大産地である鹿児島県にある。元々は田之上農産という個人事業で、小規模でさつまいも加工を行っていたが事業拡大にあたって法人化し、平成30年に当社の母体となる認定農業者の㈱ファームファクトリー（代表者が副社長兼任）が設立された。同社では独自製法による焼き芋加工・卸売りを行っており、自社ブランドとして「維新蔵」を設定。ブランド名を冠した「芋カフェ『維新蔵』」の店舗運営・小売販売部門が分離独立する形で、令和元年に当社が設立された。



【海外の「焼き芋」事情】

近年、海外でも「焼き芋」「干し芋」がブームとなっている。中国・韓国・台湾・東南アジアなどでは元々焼き芋文化はあったが、ヨーロッパ圏での普及が乏しかった。決定的な火付け役は量販店「ドン・キホーテ」の焼き芋で、これにより日本の和スイーツ、ドライフルーツとして「焼き芋」「干し芋」が注目を浴びている。当社も将来的にはマスターフランチャイズによる海外FC展開を目指し、ブランド力の向上に努める。

Oimo株式会社の主力製品紹介(抜粋)

砂糖不使用ながら最高糖度50以上の独自製法による焼き芋「さつまミライ」

当社の主力製品は独自製法の焼き芋「さつまミライ」と、それを使用した和スイーツ各種である。

主食・非常食としてはもとより、糖尿病でも問題なく食べる事ができる自然の甘さを持った病院食・栄養食・ダイエット食、最近ではハラル食・ヴィーガン食にも対応するとして、未知数の可能性を秘めており、既存概念を覆す美味しさと楽しみ方を提案する。

■焼き芋「さつまミライ」

独自製法「超蜜加工」で砂糖一切不使用ながら最高糖度50以上（一般的なジャムと同程度）となるトロトロの焼き芋。



■どろ飴シロップ

砂糖不使用、100%さつま芋のみで出来た芋蜜。
蜂蜜と比べて食物繊維約30倍、ポリフェノール約10倍含有の自然食品。当社各製品にも使用。



Oimo 株式会社

業 種 分 類 飲食料品小売業

事 業 内 容 芋カフェ「維新蔵」の運営
製菓や芋製品の卸販売
催事による製菓や芋製品の小売販売

代 表 者 名 代表取締役 田之上 拓己

所 在 地 (本社)大阪市都島区都島本通3-1-2 昭栄ビル2F
(維新蔵ならまち店)奈良市下御門町4 eリュエル1F

連 絡 先 (本社)TEL:06-6777-7018/FAX:06-6777-7010

ホームページ <https://oimo.co.jp/>

E - M A I L naramachi@oimo.co.jp