



株式会社 円甘味

事業計画名：コーティング機械導入による高齢者でも食べやすいお菓子の開発事業



高度な技術が必要とされるコーティングの工程を自動化。餡の温めからコーティング作業、こぼれた餡の再加熱までを機械が行うことで、かけムラのない均一な製品づくりが可能になった。

高齢者向けコーティング菓子の製造を機械導入で効率化 大手食品流通会社のオーダーに対応する生産体制を実現

株式会社円甘味は、和洋菓子を製造し、店舗、卸、全国の百貨店での催事などで幅広い年齢層に向けた販売を行っている。スタッフには和菓子一級技能士を持つ職歴22年の職人が在籍しているほか、調理師2名、栄養士1名が製造に当たり、特にバウムクーヘンや和菓子など手作り感のある製造技術に強みを発揮。



本機の導入により、1時間40個だった生産量が200個まで可能となった。

小麦や卵、バターなど北海道産の素材にこだわり、他社が真似をできないようなオリジナリティのあるお菓子の企画開発に力を注いでいる。同社では、新たな市場開拓に向けて「高齢者向けお菓子の開発」の取り組みを開始。羊羹をバウムクーヘンにコーティングする新商品「あんチビバウム」を開発したが、手作業では量産化できないことが課題だった。そこで2019年に本事業によりコーティング機械を導入。作業効率の向上により納品までのリードタイムを短縮。大手食品流通会社のオーダーに対応する生産体制を実現した。

事業の背景

売り上げ安定に大手卸への拡販が悲願 手作業による生産効率の悪さが課題に

同社では、創業時から全国で催される北海道物産展などの百貨店の催事が主な販売先だった。しかし、安定して売り上げを伸ばすためには大手食品流通などの卸に拡販する必要があった。それまで同社の製品は職人による丹念な手作業が魅力となっていたが、一方で製造の機械化が進んでおらず、量産化できないという課題を抱えていた。特に高齢者向けの新品「あんチビバウム」は、コーティングに手間と時間がかかるため大手食品流通会社のオーダーに対応できず、店舗のみでの販売を余儀なくされていた。

実施内容

餡の温めからコーティングまで ムダなく自動化できる機械を導入

羊羹をバウムにコーティングする作業は、温めた餡をお玉でひとつひとつつけて、下にこぼれた餡をすくって再加熱するという手間のかかる作業。コーティングを均一にするのが難しく、かけムラなど課題が多かった。解決策を模索していた同社は、機械の見本市に出品されていた株式会社不二商会のアンピカエンローバーを本事業により導入。餡の温めからコーティング作業、こぼれた餡の再利用まで自動化でき、生産効率の向上に道がひらけた。また、パーツの交換により餡以外にチョコレートのコーティングも可能で、新たな商品の開発にも可能性が広がった。



「あんチビバウム」はストロベリー、メロン、レモン、マンゴー、ブルーベリーの5種。お年寄りにも食べやすいサイズで、口当たりも優しい。

事業成果

「あんチビバウム」の生産性が5倍 製造から納品までの日数10分の1に

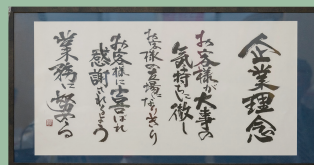
手作業だったコーティング作業を機械化することで、1時間あたりの製造個数が40個から200個へ増量。製造から納品にかかるリードタイムも30日から3日へと短縮した。コーティング作業の機械化は、検品ロスのない均一化した商品の製造につながった。これらにより品質・数量・納期ともに高い水準を求める食品流通会社への販路が広がり、大幅な増収が見込めるようになった。また、熟練した職人にしかできなかったコーティングを経験の少ない従業員にも任せられるようになった。未経験者の雇用や二交代制が可能になり、労働環境面でも大幅な向上が図れた。

VISION

代表取締役 堀井 久志 氏

当社は、小樽で150年以上の歴史を持つ老舗菓子店「花月堂」の倒産に伴い、2011年に新たに解雇になった社員6名で始めた小さな会社です。なかなか大手菓子店にはかないませんが、それでもうちにしか作れない商品、ほかにはない技術があればお客様は目をかたむけてくれると信じ商品開発をしてきました。そんな挑戦のひとつが、2013年から着手したバウムクーヘンのシリーズ化。これほどバウムに特化した品揃えは他店にはないと自負しています。

小樽の街も2、3年後には6割が65歳以上になると言われています。お年寄りに食べやすいバウムができないか考えたのが、口当たりの柔らかい羊羹をコーティングした商品です。味や色も試行錯誤を重ねて現在の5種になりました。今後も季節商品の展開などアイデアがふくらんでいます。円甘味はこれからも、お客様を大事にし、お客様に愛される商品づくりに努めていきます。



円甘味創業時に掲げた社訓。どこまでもお客様本位の企業理念は、地元小樽をこよなく愛する堀井社長の心根が現れたもの。

お客様に喜んでもらうために、他社にはない商品づくりに余念がない。

うちにしかない商品、ほかにはない技術を追求、
一人でも多くのお客様に喜んでもらいたい。

COMPANY DATA

株式会社 円甘味

TEL.0134-61-1138 FAX.0134-61-1139
http://www.maruamami.jp

- 所在地：〒047-0021 小樽市入船1丁目2番22号
- 代表者名：代表取締役 堀井 久志
- 資本金：100万円
- 従業員数：16名（2021年12月現在）
- 設立：平成23年（2011年）8月
- 事業内容：和洋菓子の製造販売および飲食業
- 石蔵カフェ ヴェールポア：北海道小樽市相生9-9