

老舗和菓子店の伝統を 将来につなげる

課題

昔ながらの経営・販売方法 からの脱却

大正3年に南房総市和田町で創業して以来、和菓子の製造販売を100年以上続けている老舗の和菓子専門店「盛栄堂」（株式会社盛栄堂）。同店の看板商品である「さざえ最中」は、地元では知らない人はいないくらい知名度が高い。

後継者として家業に入った現経営者は、製造に慣れてきた5年目くらいから事業の経営についても関心をもち始めていたが、日々製造に従事して1日が終わってしまい、経営面にはほとんど従事できないのが課題だった。

また、どんなに忙しくなっても給与が変わらないことや、「売り切れたら終わり」という販売方法にも不満があった。

そこで、自分の店舗がどれくらい儲かっているのか把握して改善策を見出すため、南房総市朝夷商工会に相談した。

相談を受けた商工会では、現経営者とともに課題の抽出を行った。まずはいかに製造量を増加させることができるかが第一の課題であり、同時に後継者の経営面全般にわたる資質の向上が第二の課題とされた。また、和菓子を製造する職人技術は日々向上しているものの、消費者のさらなる需要に対応していかなければ業績の向上は期待できないため、需要動向をリサーチしながら商品開発の研究ができるかが、第三の課題であった。

支援

法人化と新商品開発で 生産性と売り上げ向上

近年の業績を見直すなかで、個人事業より法人化を選択した方が有利と判断した商工会は、3代目から4代目への事業承継のタイミングをきっかけに法人の設立を勧めた。法人を設立するにあたっては、税理士と顧問契約を締結する必要があったため、長期的に税務・財務面の支援が期待できる税理士を選定、顧問契約の締結も支援した。

また、製造量を増産するため、それまで4代目が1人でこなしていた製造部門で、和菓子の職人見習いを雇用。雇用面の手続きなどでも支援を行った。

さらに中小企業診断士に無料で相談できる商売繁盛窓口を紹介して、店舗兼自宅の移転と、低糖質あんを製造した新商品開発について相談。ものづくり補助金を活用して新商品開発を行うことになった。



職人が手作業で製造している

平成30年11月に新店舗をオープンした同社は、2度の小規模事業者持続化補助金の活用により、広告宣伝の強化と夏季限定の商品を製造することができ、毎年売り上げが落ち込む6月～9月の売り上げが約5%増加した。

また、和菓子の職人見習いを雇ったことで、経営者が経営面に注力できる時間も確保できるようになった。今後は職人が1人前に成長することで、生産性の向上も見込まれる。ものづくり補助金の活用による低糖質あんの新商品開発も順調に進んでおり、今後の展開も大いに期待される。

支援の経過

期間	支援内容
H27年2～3月	小規模事業者持続化補助金の申請支援
H28年3～4月	法人の設立支援
H29年5～6月	雇用創出環境の体制整備の支援
H30年2～4月	経営力向上計画の認定支援、ものづくり補助金の申請支援
7月～	生産体制、組織体制の支援

会社概要

会社名：株式会社盛栄堂
 住所：千葉県南房総市安馬谷1984
 電話番号：0470-29-7039
 URL：https://boso-seieido.com/
 代表者名：代表取締役 長谷川浩司
 創業年：大正3年
 年間売上高：5460万円
 従業員数：1名
 商工会名・担当者名：南房総市朝夷商工会・鈴木元