



商品の品質向上を目指す 老舗菓子店の取り組みを支援

課題

全国に知られた和菓子の ブランド化や製造拠点の集約

明治初期創業の林盛堂本店は、当時の八尾を代表する和菓子「おわら玉天」を軸に小豆粉でつくった「ひしきりこ」「鄙ボーロ」、羊かん、もなかなど定番の和菓子、さらにレモンケーキ、あまんだらなどの洋菓子も手がける菓子製造販売会社である。地元顧客に加え、八尾地区で有名な民謡行事「おわら風の盆」の時期には、全国から集まった観光客がブランド菓子「おわら玉天」を買い求める。

また一般顧客だけでなく、お土産店、アンテナショップ、旅行代理店などにも販売網を広げている。

同社の強みは、地域の特色あふれる素材を活かした製造ノウハウと「おわら玉天」に代表されるブランド力。しかし、地域の人口が減少していることから、既存商品をブラッシュアップさせるとともに新商品も開発して企業ブランド力を高める必要があった。

また従来は、八尾、高山の2店で商品を製造していたが、経営を効率化するために八尾の本店に製造を集中させたいと考えていた。

さらに、最大の主力商品、「おわら玉天」の売り上げピークが、盆の時期で需要に応えきれず、また、製品が無添加であるために長持ちしないという課題もあった。

支援

設備を集約して生産効率を高め、 品質も向上させる

製造拠点を八尾本店に集約すると同時に、設備面でも最新の機械を導入し、衛生的な工場をつくりたいという要望から、同社はそのための融資について、富山市八尾山田商工会に相談した。

そこで商工会では、導入予定の機械類の見積もりを行ってもらい、製造工程、設備レイアウトの見直しに「富山県よろず支援拠点」の活用を提案。また、主力商品「おわら玉天」の安定的供給のためには、真空包装機の導入が必要だったため、そのために持続化補助金の申請支援を実施した。また、作業工程の短縮化、さらに新商品開発にもつながる自動浸漬装置を導入するために、ものづくり補助金の申請も支援する。

それらに並行して、「おわら玉天」を扱ってくれる土産物店の紹介も行っていた。



古民家風の店舗を構える

こうした支援の結果、同社は製造拠点が集約化され、製造工程が衛生的になり、品質も向上した。

また新たな真空包装機の導入により、卵を用いた生菓子である「おわら玉天」を、できたてのおいしさを保ちながら、安定的に供給できるようになった。

さらに作業の効率化により、製造工程に余裕ができたことも大きな成果で、これにより地元の素材を用いた新商品の開発にも積極的に取り組めるようになっている。

支援の経過

期間	支援内容
H29年11月	ヒアリング開始
H30年3月	設備導入のための経営発達支援資金支援
4月	ものづくり補助金の申請支援
5月	持続化補助金の申請支援
5月	先端設備等導入計画の手続き支援

会社概要

会社名：林盛堂本店
 所在地：富山市八尾町福島3-8
 電話番号：076-454-4670
 代表者名：林武尚
 創業年：明治初期
 年間売上高：2000万円（平成29年）
 従業員数：5名
 商工会名・担当者名：富山市八尾山田商工会・藤澤貢