

餡製造元の強みを活かして 小売り羊羹の生産・販売を強化

課題

付加価値の高い和菓子で 卸売依存体質からの脱却

大正5年に森口生あん所として創業した株式会社森口製あんは、厳選した北海道十勝平野産の小豆を使用し、添加物を一切含まない「生餡（あん）」を中心に、地元の和菓子店やパン製造事業者への餡の製造卸売をおもな事業（売り上げの約70%）としている。一方、平成4年には、たつの市商工会実施の特産品開発事業において特産品の淡口醤油を練り込んだ「醤油羊羹」を開発し、その後も地域で親しまれる和菓子を製造してきた。

同社の強みは、100年以上受け継がれてきた製法があること。とくに「生餡」は「きぶみ」という雑味や渋味を取る工程を繰り返し、手間と時間をかけている。一般に餡といえば小豆色だが、同社の餡は藤色で、滑らかな食感と上品な甘さが得意先や地元住民から支持されている。

しかし、得意先である地元和菓子店やパン店は、職人の高齢化や後継者不足、大型店との価格競争に敗れて廃業を余儀なくされ、10年前に比べて約半分に減少。この傾向は、国内の製餡事業者が30年前の3分の1に減少していることから読み取れる。卸売は粗利益率が低いこともあり、同社は卸売依存の体質から脱却し、付加価値の高い羊羹などの和菓子の販売を増やすことに。そこで増産体制の構築と、得意先と商圏が被らない販売先の開拓が必要だった。

支援

設備導入により生産性を高め 「焼塩羊羹」などを看板商品へ

そこで商工会は、経営方針を明確にするため経営革新計画の認定に向けた支援に取り組んだ。こだわりの自社製餡を使った羊羹の販売拡大を計画の中心に捉え、なかでも、洋酒に合うと専門家から認められた「焼塩羊羹」の販売で、同社は経営革新計画を承認された。

続いて、同社の工場が地域有数の軟水である揖保川流域にあることから、その地下水を利用するための揚水ポンプを、ものづくり補助金で設置。さらに、小規模事業者持続化補助金を活用してホームページを刷新し、カート機能を搭載。全国への販売体制を築いた。

また、自己資金と、ものづくり補助金により、和菓子の製造において生産性向上の実現に取り組んでいる。醤油饅頭の



洋酒にあう羊羹として販路拡大を目指す

製造では、自動包餡機を導入。生産データを蓄積することによって品質のバラつきを最小限に留め、熟練職人のノウハウをほかの社員も利用することができるように。また、羊羹の製造では、粘性の高い羊羹でも対応できるピストン式定量充填機を導入し、高齢のパート社員でも作業が可能となった。

これら設備投資による製造工程の整備は道半ばであるが、同社は、和菓子の一層の高品質化、均一化を目指すとともに、羊羹などの和菓子の販売量を増やし、5年後には卸売と小売の比率を4：6にしたいという目標を掲げている。

支援の経過

期間	支援内容
H25年4月	支援開始、経営革新を計画するが断念
H26年3月	経営革新認定取得（テーマを一新する）
8月	ホームページの刷新
H28年6月	ものづくり補助金の申請支援（揚水ポンプ）
H30年6月	ものづくり補助金の申請支援（自動充填機）

会社概要

会社名：株式会社森口製あん
 住所：兵庫県たつの市揖保川町正條395
 電話番号：0791-72-2106
 URL：<http://moriguchi.shop-pro.jp/>
 代表者名：代表取締役 森口哲行
 創業年：平成17年（個人創業大正5年）
 従業員数：2名
 商工会名・担当者名：たつの市商工会・廣瀬敦史