

下請けから直売の強化へ 自社ブランド品の情報発信を整備

課題

手延べ製法にこだわるが 生産効率と販路拡大に課題

おいしいそうめんの伝統製法「手延べ製法」は、小麦粉と食塩水を混ぜ、こね合わせた生地を板状にし、棒状にして徐々に細くし、2本の箸にかけて引き延ばす作業を何度も繰り返し、細くしていく製法だ。岡下製麺所は、この「手延べ製法」にこだわり、そうめんを製造・販売している。

創業当初、同社の取り引きは、素麺組合の下請けが大半を占めていた。しかし、そうめんの需要は年々減少し、取引高も年々右肩下がり。そこで、自社ブランド「天の川糸」を立ち上げ、天川村に訪れる年間65万人の観光客をターゲットとした直売を考えたが、効果的な改善は図れていなかった。

このようななか、天川村商工会に相談があった。商工会が同社にヒアリングをすると、自社商品の認知度不足、製造設備の老朽化による歩留まりの悪化や生産効率の低下が見られ、これらを改善するためには、新規顧客獲得の取り組みが必要だった。

支援

情報発信体制の構築で販路開拓 製造工程を見直し歩留まり改善

支援のきっかけは、同社から平成26年の小規模事業者持続化補助金の申請について相談があったことだ。そこから、計画書作成に向けてヒアリングを行い、経営分析を行うなかで、課題を浮き彫りにし、解決に向けて支援に取り組んだ。

社内の整備については、持続化補助金を活用して情報発信体制を整え、自社ブランド商品の販売を強化した。具体的には、自社ホームページ・パンフレット・チラシを作成し、あわせて、店舗の看板・のぼりも設置した。

製造体制の改善では、ものづくり補助金を活用。製品の歩留まりが悪化していた製造工程の見直しを行い、「伸ばし」「乾燥」について全自動延伸機と乾燥機を導入した。

次に、直売の強化を図る自社ブランドの新商品として「吉野葛うどん」の開発を支援。これは、地域の吉野葛の製造業者と連携した国産原料を使用し、観光客向けの商品である。

また、同社はこれまで原価計算を行ってこなかったことで、標準原価計算を導入し、商品や販売先ごとの分析を行って価格改定を実施した。さらに、新規顧客の獲得・リピーターの確保・客単価を上げる取り組みとして、中元・歳暮シーズ



「手延べ製法」でそうめんを乾燥させる作業

ンにDMを送付。お得な会員制度も開始した。さらに、商工会が主催する天川ブランド「満天土産」に「天の川糸 そば・葛うどん」が認定されたことにより、新たな販路拡大に向けて商談会への出展支援などを実施した。

こうした取り組みにより、平成29年度の売り上げは平成27年度に対して12%増加。新商品「葛うどん」が、売り上げ全体の6%を占め、底上げを図ることもできた。売り上げ・利益ともに増加し、経営基盤の安定化を図りつつある。次は、次世代の事業承継に向けた支援をしていく予定だ。

支援の経過

期間	支援内容
H26年4月	持続化補助金の申請支援
〃	専門家と連携した販路拡大支援
7月	ものづくり補助金の申請支援
H29年8月	持続化補助金の申請支援

会社概要

会社名：岡下製麺所
住所：奈良県吉野郡天川村庵住250
電話番号：0747-65-0047
URL：<http://www.tenkawa-soumen.com/>
代表者名：岡下伸一
創業年：平成14年
年間売上高：2680万円（平成29年）
従業員数：2人
商工会名・担当者名：天川村商工会・柴田智哉