

# 通販部門の強化を視野に 新工場建設と新商品開発を支援

## 課題

### 大きな伸びが期待される 通販部門を強化したい

出雲そばの特徴は、実を皮ごと白で挽き込んだそば粉で打った黒みがかかった香りの強いそば。有限会社一福は大正11年、奥出雲の飯南町頓原の地に鮮魚と仕出しの店として創業し、昭和36年に本業のかたわら開店した手打ちの出雲そばの店がまたたく間に繁盛店となり、全国のイベントや百貨店の物産展でそば打ちの実演販売に呼ばれるようになった。その後は、頓原の本店を拠点として、通信販売と多店舗展開にも力を入れ、業績を伸ばしてきた。頓原本店は、週末だけでなく平日も遠く県外から多くの車客が訪れる人気で、出雲大社の神門通りのほか出雲市内の各店舗も、立地のよさやインバウンド効果で順調に売り上げを伸ばしている。ギフト販売も加加速度的に売り上げを伸ばす好調ぶり、今後も通販部門は大きな伸びが期待できる状況だ。

ただ、このまま通販部門の業績を伸ばしていくには、大きな課題があると経営陣は認識していた。課題とは、そばだしの安定供給だ。そばだしは、調合から充填まで手作業で行っているため製造量が限られ、急な大口の注文に対応できない。また、使用していたプラ容器は、殺菌方法の関係で賞味期限が短く、長期保存ができないため、つくり置きもできない。受注の増加に対して製造部門で限界を迎えていることが、販路拡大の障壁になっていた。

その課題を解消するために、検討を始めたのが「賞味期限の長い常温保存可能なそばだし」の開発だった。

## 支援

### 製造工程の革新で 長期保存可能な商品を開発

飯南町商工会では、平成28年に事業を継承した新社長のもとで新たな経営計画と5カ年の利益計画の策定を支援。新工場を建設して製造工程を機械化し、高温殺菌を行うことで、懸案の「賞味期限の長い常温保存可能なそばだし」を製造するという計画を導き出した。

製造工程は、島根県のアドバイザー派遣事業を活用して専門家のアドバイスを受けて計画。工場建設予定地についてはボウリング調査、水質検査を行い、高品質の天然水が採取できることを確認した。工場には、経営革新計画を策定して高温殺菌装置を導入。この殺菌装置の導入によって、従来品の



長期間の保存を可能にする高温殺菌装置

賞味期限が1～2ヵ月だったのに対して、新工場で新しい方法で製造されるそばだしの賞味期限は10ヵ月～1年にまで延ばすことができた。

製造工場の建設と並行して、そばだしを使ったレシピ集の作成、ラベルデザインの検討と、新商品の市場への投入の準備も進めた。まずは常連客が来店する既存店舗で試験販売し、味やデザインの意見を聞きながら改良していく計画だ。

長期保存のできるそばだしの開発を受け、国内のみならず海外への販路拡大に向けて動き出している。

## 支援の経過

期間	支援内容
H28年9月	事業承継後の経営計画の策定支援
12月	事業継続力強化アドバイザー事業による専門家派遣
H29年1月	経営革新計画の申請支援
〃	ものづくり補助金の申請支援
5月	ものづくり補助金採択後のフォロー

## 会社概要

会社名：有限会社一福  
住所：島根県飯石郡飯南町頓原2322  
電話番号：0854-72-0006  
URL：https://www.ippuku.co.jp/  
代表者名：代表取締役社長 伊藤弘典  
創業年：大正11年  
年間売上高：5億1829万円（平成29年）  
従業員数：67名  
商工会名・担当者名：飯南町商工会・安食貴司