

「もみぢ饅頭」の製造工程を機械化。 受注増に応えてブランド力強化へ

課題

包装は人手頼りで 大量注文に応じられない

明治43年に「紅葉形焼饅頭（後のもみぢ饅頭）」を商標登録した「もみぢ饅頭」の元祖「高津堂」。一時期酒の小売りに専念していたが、平成21年に酒類小売業の傍ら、もみぢ饅頭の製造販売を開始。現在はもみぢ饅頭の製造販売が主になっている。

もみぢ饅頭自体の製造は、かつて一日当たり平均1500個だったものが、1年前の焼き機の導入で3500個に大幅にアップ。しかし包装は今でも人手に頼ったままだった。そのため、大手デパートやスーパーなどから大量受注を受けても、包装の手間がボトルネックになって応じきれない状況だ。また、包装紙は、粒あん用とそれ以外のおあん用の2種類を使っているが、粒あん以外はあんの違いをシールのみで表示していたため間違いやすく、個包装に入れている脱酸素剤がもみぢ饅頭にくっつくことで、誤飲の危険性も指摘されていた。

こうしたなか同社では、品質の向上と新商品へのチャレンジを図り、ブランド力の強化を目指したいと考えていた。

支援

包装機の導入を支援。 諸問題も一気に解決

同社は10年前に大野町商工会の支援で経営革新計画の承認を受け、酒の小売りから業種転換をしたが、当時は手焼きのため大量の受注は受けられなかった。そこで今回の支援で商工会は、売り上げを伸ばすために焼き機の導入とあわせて経営力向上計画の認定を目指すことを提案した。

約1年かけて、手焼きと同じものが再現できる独自の機械を開発して導入。品質を保ちながら、大量注文への対応ができるようになり、ロスが大幅に減少した。

焼き機の導入で生産能力は向上したものの、個別包装は人手による工程がボトルネックになったままだった。そのため、包装を自動化する小型高性能横ピロー包装機の導入を検討し、ものづくり補助金の申請を支援。現状と設備導入後の数値について、数的根拠などの支援をした。補助金を獲得したことで新たな包装機械が導入され、1時間で3600個の包装が可能になった。設備投資に向けた資金繰りを安定させられたことも大きい。

シールの問題は、あんごとシールと同じ色の包装紙に変



更して誤販売を防止した。さらにシール貼りの時間も削減できた。誤飲防止については、個包装のトレーの上に脱酸素剤を置き、さらにセロファンを乗せる機能がついた。化粧箱へ入れたときの見栄え、操作が簡単でスタッフ全員が操作できるなど、包装機導入がもたらした効果は大きく、これまでの問題の解決につながった。

自動化により浮いた時間と労力は、新商品開発に使えるようになった。顧客ニーズを捉えた商品を開発すれば、さらなるブランド確立につながる事が期待される。

支援の経過

期間	支援内容
H20年10月～	経営革新計画の策定支援
H21年10月～	広島県中小企業新事業創出支援事業支援
H26年4月～	持続化補助金の申請支援
H29年12月～	経営力向上計画の申請支援
H30年2月～	ものづくり補助金の申請支援

会社概要

会社名：多加津堂酒店有限会社「高津堂」
住所：広島県廿日市市宮島口西2-6-25
電話番号：0829-56-0234
URL：http://takatsudo.com
代表者名：代表取締役社長 加藤宏明
創業年：平成6年（個人事業創業明治39年）
年間売上高：5811万円（平成29年）
従業員数：9名
商工会名・担当者名：大野町商工会・開本浩司