



# 下請け体質を打ち破り 利益率の高い自社商品を強化

## 課題

### 主力業務の受注が減少 従業員の高齢化も進む

有限会社阿波食品は2005年に阿波市土成支所の約1km南に設立した食品加工業者だ。鶏肉専門の業者として、学校給食や焼き鳥店、スーパー向けに鶏肉の加工販売を行っている。強みは、近隣の鶏肉処理業者1社から同事業所向けに当日処理された品質の良い鶏肉を仕入れ、大手企業では難しい小ロット生産や短納期の注文を受けられること。他店では手に入りにくい部位が入手可能である点も、同事業者ならではの差別化点となっている。

売り上げ構成は、下請けの鶏肉カットが60%、近隣焼き鳥店向けの生焼き鳥の串づくりが40%。だが、2018年秋口より、売り上げの大半を占める鶏肉カット業務が減少傾向に転じ、売り上げ減少に歯止めがきかない状況にある。鶏肉カットや串づくりの作業の多くは熟練従業員に依存しているが、肝心の従業員の高齢化や、焼き鳥串づくりの受注量の季節変動の大きさも経営課題となっていた。

## 支援

### 効率的な機器を導入 社内体制を着実に構築

これらの問題を解決するには、元請け業者に左右されやすい下請け体質からの脱却を図り、利益率の高い自社商品販売の事業割合を高めて、利益を確保できる企業体質に変えていくしかない。仕事量の少ない時期の対策も必要だ。

そこで、鶏肉加工商品で安定した収益を得るために、2015年に小規模事業者持続化補助金のセミナーを通じて阿波市商工会の会員企業となり、同年、持続化補助金の申請支援を実施。「自社ホームページ作成によるインターネット顧客の取り込み」「ミートチョッパー導入による新商品開発」を申請し、採択された。

労務効率化を図り、生産ラインの見直しを行うことを目的に申請したものづくり補助金は、2018年に申請3回目での採択が実現。長期保存可能な鶏肉レトルト商品「サラダチキン」を製造するため、高温高压調理器や金属探知機、急速冷凍機器一式、真空機器、スチームコンベクション（蒸し器）を導入している。2018年12月には、徳島県の経営革新支援事業にも申請し、県の専門家派遣機関の「よろず支援拠点」の専門家や商工会の支援を受けて1月下旬に無事、採択された。



阿波尾鶏を使った冷凍串カツ

補助金を有効活用しながら、機器導入や販路開拓に向けて主体的に行動を起こし、利益獲得を目的とした社内体制の構築は着実に進んでいる。

その成果があって、売り上げは2015年度の5440万円から年々伸び続けている。2019年度の決算は元受け先からの受注が大幅に減少したためマイナスとなったが、今後も経営革新計画、ものづくり補助金計画を実施することで売り上げ回復に努めていく。

## 支援の経過

期間	支援内容
2015年5月～	持続化補助金の申請支援
2016年7月～	伴走型補助金による専門家派遣支援
2016年4月～	ものづくり補助金の申請支援
2018年10月～	経営革新計画の策定支援

## 会社概要

会社名：有限会社阿波食品  
住所：徳島県阿波市土成町土成字美緑210-1  
電話番号：088-695-2206  
URL：<https://awashokuhin.com>  
代表者名：大塚由香  
創業年：2005年  
従業員数：3名  
商工会名・担当者名：阿波市商工会・川下和久