

株式会社 スウィーツ

所在地：〒783-0093 高知県南国市物部272番地1
TEL：088-878-6276 FAX：088-878-6277
E-mail：shop@sweets-corp.com
URL：http://www.sweets-corp.com
設立：2006年(平成18年)1月25日
社員数：35名 資本金：2,000万円

代表取締役社長
春田 聖史



「日本一幸せな牛のいる牧場」と言われる雪ヶ峰牧場のジャージー乳をはじめ、鮮度と素材にこだわったスイーツを自社ブランド「mowmow-farm」から全国へ発信している。特に、冷凍技術を活かした新たなスイーツ市場の開拓に力を入れている。

革新的サービス:一般型 試作開発+設備投資

新クリーム製造方法による新商品開発と、品質向上・コストダウンおよび技術蓄積

事業計画概要

新たなクリームの製造方法を用い、当社独自の産地特定クリームを製造、新商品ラインナップを開発する。また品質向上とコストダウン・持続的な成長確保のための設備導入を実施し、安全に対する信頼と生産効率を高め、パティシエ技術の蓄積を図る。

事業取組みの経緯

当社は菓子製造会社としてカタログギフト商品やOEMの売上が大半を占めていたが、平成24年7月に経営革新計画の承認を受け「アイスで食べるスイーツシリーズ」を開発した。競合の多いチルド商品ではなく、当社の強みの冷凍技術を活かした商品によって、夏場に落ち込むスイーツ市場の活性化及び自社ブランド構築に努めてきた。

今後事業を発展させる上では、承認を受けた経営革新計画を更にレベルアップさせ新たな付加価値を持つ新商品を開発、シリーズのラインナップを増やし「アイスで食べるスイーツ」という新しいスイーツ文化の提案、新市場を創造していくことにある。

とりわけ「アイスブリュレ」については、独自技術により、冷凍しても表面のキャラメリゼのバリバリ食感を維持し、素材元である「雪ヶ峰牧場」のブランド力も加わって、バイヤー・消費者両面から好評いただき、好業績を収めてきた。

本事業において、設備導入を図り、「ジャージー乳を利用した独自クリームの試作開発及び商品ラインナップの開発」「商品数と生産量を増やす上での効率化、品質向上」「一段階上のリスクマネジメント体制の構築と競争力強化」という3つの課題に取り組むこととした。

事業取組みの経緯

1. 導入設備の検討、設置

▷クリーム製造設備一式（フレッシュクリームマシン）

▷ピロー包装機一式（自動個包装機。上から製品を包み込み背面でシールするタイプのもの）

▷X線検査装置一式（異物混入を検査する機器）



クリーム製造設備一式



ピロー包装機一式



X線検査装置一式

2. クリーム製造に関する試作

一般の製菓メーカー、製菓店では、小ロット対応可能なクリーム製造ノウハウが確立されていないためにクリームを自社生産することは難しく、乳製品製造許可を持つ一部の企業・中堅企業で製造されたクリームを仕入れて、使用するのが一般的である。他社商品との差別化を図り自社ブランドを確立する上で、当社がこだわ



開発した独自のクリーム

ている素材のひとつでもある雪ヶ峰牧場のジャージー乳を使用し、自社オリジナルのクリームを開発したいと考えた。導入した設備は、一般の製菓メーカーでは使いこなすことが困難とされていたが、配合や製法を深く研究することで独自クリームの開発に成功した。

3. ピロー包装機に関する試作

ピロー包装機の導入により量産化、効率化すべく、ラインアップ、包材を検討、試作を行った。

4. 異物混入テスト

導入したX線検知器にはレベル1～5までの検知階層があり、各々のレベルにおいて基準値を設定する。この基準値を小さくする程、誤検知が起きやすくなり、大きくすれば検知漏れが発生する可能性がある。各レベルで最適な基準値を導き出すため、試験を実施した。



異物混入テストの様子

菓子は様々な素材を組合せて製造されることから、金属検知機のみで、素材の異なる商品群を網羅的に担保することは難しい。また、商品ごとに性質も異なるので、製造過程自体の異物混入経路を排除することや、既設の金属検知機とX線検査装置を組み合わせることで適切な管理体制を構築していくこととした。

事業取組みの成果

本事業の設備導入、試作開発によって、商品力の根幹となる技術面、コスト面、品質面の強化を図ることができた。

雪ヶ峰牧場のジャージー乳を使った特別な味わいの独自クリームを特殊ノウハウによって開発できたことで、クリームそのものが魅力を持った、他社製品と差別化された商品づくりに成功した。

ピロー包装機の導入によりエクレア、シュークリーム、大福など主力商品を自動包装に切り替え、設備導入前に比べ生産効率が約2.8倍になった。商品ラインナップ強化と量産化の過程において、作業効率、品質、価格競争力の向上を図ることができた。

X線検査装置導入によって品質管理レベルが飛躍的に向上し、リスクマネジメント体制の構築及び競争力強化に繋がった。特に、当社の主力商品である「アイスブリュレ」では、アルミカップを使用しているために既存設備の金属検知機を使用できなかったが、X線検査装置の導入によって、品質面でも絶対的な自信を持って提供できる商品になった。

事業後の商品展開は大きな広がりを見せており、売上高も順調に伸ばすことができている。雇用にも繋がって従業員数は1.3倍になり、企業として新たな成長ステージへと進展し始めている。

製品内容

当社独自のクリームを使用した製品、ピロー包装機を活用した製品、その他、製造品ほぼ全般に対してX線検査装置を使用している。



本事業に関わる商品の一例
(エクレア、シュークリーム、アイスブリュレ、ロールケーキ、シューラスク、クリーム大福)

今後の活動予定、販売計画

現在力を入れている商品として、高知県田野町の塩「田野屋塩二郎」とのコラボ商品の田野屋塩二郎シューラスクがある。ピロー包装機導入によって量産、及びギフト形態での販売が可能になり、新たな商品展開を検討している。また、このシューラスクは「にっぽんの宝・JAPANグランプリ」の初代グランプリに選ばれ、日本代表としてシンガポールの世界大会への出品も決まっている。これを契機に、日本国内のみならず海外に向けて市場を広げていくことも視野に入れている。

今後、本事業では導入に至らなかったエンローバー（チョコかけを施す装置）など、設備面での補強を行い更なる商品開発を図りたい。一方でパティシエ個々の技術力を重視し、自動化との住み分けをすることで、大量生産ではできない商品付加価値を生み出し、新たな雇用も生み出すことができると考えている。今後も継続的に人材を育成し、技術力を高めていくには、現在の設備能力・リスクマネジメント体制では限界が見えている。リスクマネジメント体制を構築するとともに、品質向上、商品ラインナップの充実によって自社ブランドをより確固たるものとしながら、大手取引先の信用構築によって競争力を高めていく。

当社のコンセプトを理解して商品の販売に取組んで下さるパートナー（高知駅、高知龍馬空港及びサニーマート等県内量販店、他）の協力を得て、更なる付加価値向上と、高知の豊かな食材を使用した新しいスイーツの提案に努め、移り変わりの激しい市場の動向をつぶさに分析しながら、新市場を創造していく。