

株式会社 青柳

【所在地】〒781-5103 高知県高知市大津乙1741番地
 【TEL】088-866-2389 【FAX】088-866-2319
 【E-mail】info@tosa-aoyagi.com
 【URL】https://www.tosa-aoyagi.com/
 【設立】1936年(昭和11年)6月1日
 【従業員】104名 【資本金】3,200万円
 【主たる業種】食料品製造業

専務取締役
藤田 定夫

企業概要 昭和29年から作り続けている「土左日記」をはじめとする、和菓子・洋菓子の製造・販売を行う。



ものづくり技術

製造環境

設備投資のみ

製造工程の内製化・最新設備の導入による 自社製品の付加価値向上

事業計画概要

主力商品である「土左日記」の売上増加を図り、将来にわたって安定した事業基盤を確立するため、「土左日記」の地場産品を活用した味のバリエーションの拡大を行う。そこで本補助事業により、一部外注することでボトルネック化している製造工程の内製化を実現するための設備6機種を導入し、量産体制の確立、商品の安全性向上、製造工程の高衛生化を図り、付加価値の向上を目指す。

事業取組みの経緯

当社は、菓子製造小売業として昭和11年に創業し、昭和29年より64年にわたり銘菓「土左日記」の製造・販売を続けている。「高知県でしか買うことのできない和生菓子を土産菓子として開発したい」という初代社長の思いから生まれた、こし餡を求肥で包み、その外側に「そぼろ」をまぶした商品である。試行錯誤を重ねて開発した独自のそぼろは、他社には真似のできない特徴となっている。他社製品に見かけるきなこやけしの実とは異なり、そぼろは最中の皮を粉にして、蜜と白餡を加えて練り混ぜ、粒にして乾燥させたものであり、これ自体が粒状の菓子であるといえる。



▲そぼろ

このそぼろは、製造が始まった当初は自社で作っていたものの、大変手間がかかることから13年前から県内の事業者へ製造技術を伝授し、製造委託していた。

しかし、古い機械を使用しているため、衛生面に万全を期しているとはいえない状況で、湿度や温度によって一定の品質が得られないこともあった。ほぼ手作業であり人件費がかかる上、生産工程でのロスも多いため歩留まりが悪く、仕入れ値が高くならざるを得ず、利益を圧迫していた。

また、土左日記の製造は、餡づくり、餅生地づくり、そぼろ製造の3つに分かれ、餡、餅生地の製造についてはすでに量産体制が整っているものの、そぼろの供給量がコントロールできないことが、土左日記量産化のボトルネックとなってい

た。当社の主力商品であり、今後は県外への販路拡大と県内での販売強化を図っていく中で、そぼろの安定供給と品質の安定及び向上を図るために、数年前からそぼろの生産を内製化することを模索していた。

本補助事業により、土左日記製造の全工程を自社で行うことを目的に、そぼろの生産ラインの整備を図った。

実施内容

本補助事業によりそぼろ製造にかかる6機種を導入した。

【そぼろ製造工程】



▲ミキサー(一式)



▲高速裏ごし機(一式)



▲自動ふるい機(一式)



▲電気乾燥機(一式)



▲ロボクーブ(一式)

【異物検査工程】



◀高感度型金属検出機(一式)

事業取組みの成果

土左日記のそぼろ製造は県内業者に外注していたが、本補助事業により、そぼろを作るための機械を導入し、主力商品である土左日記の製造をすべて内製化することができた。

外注先で使用していたそぼろ製造の機械は昭和28年に導入したもので、歩留まりの悪さや作業性の低さが課題となっていたが、今回、ミキシング、裏ごし、乾燥、カット、ふるいのそれぞれの工程で新しい機械を購入し、従来の製造工程に比べて作業性・安全性が向上した。

【そぼろ製造工程】



●ミキシング

従来はフタのない鉄製の容器で、粉末の飛散が多く、異物混入の恐れがあった。導入した機械は密閉式のステンレス製で、衛生的かつ粉末飛散や異物混入を防ぐことができる。

●裏ごし

老朽化により動作が不安定で、網目の目詰まりや粉末飛散が多かった上、材料の投入口が高い位置にあり、作業者の負担が大きかった。導入したステンレス製の機械は、材料を上から押し付ける圧力が強く、網目の目詰まりが少なく作業がスムーズでロスも少ない。

●乾燥

密閉性が悪いため時間がかかり、通常で5時間、梅雨時には6時間を要する上、仕上がりにムラがあった。新しい乾燥機は外部環境に影響されことなく2時間で乾燥でき、品質も安定した。

●カット

密閉されていない状態でカットするため、粉状になりやすく歩留まりが悪かった上、粉末飛散によりロスが発生した。新しくロボクーブを導入したことにより、2~5mmの一定サイズにカットでき、密閉式のため粉の飛散が抑えられた。

●ふるい

ふるいにかかる作業を手作業で行っていたため、目視による大きさの確認が必要で、粉末飛散によるロスが多かった。密閉式の自動運転のふるい機の導入により、粒の揃ったそぼろをスピーディーに生産できるようになり、粉の飛散も抑えられた。

【異物検査工程】

●検査

目視による検査のみ行っていたが、高感度金属検出器の導入により精度の高い異物検出が可能となった。金属だけでなく、糖やでんぷんの塊にも反応するため、厳格な製品の品質チェックができるようになり、品質が向上した。

本補助事業により、そぼろ製造の内製化が可能となり、原料に対するそぼろ製造の歩留まり率が35%から80%へと飛躍的に向上し、大幅なコストダウンを実現した。

また、そぼろをいつでも必要な時に必要な分だけ製造することができるようになり、土左日記の量産体制が整った。当社ではこの生産体制を生かして土左日記の新味開発に着手しており、四万十県を使った栗餡の土左日記を県内のみ・3ヵ月限定で販売したところ、1,800万円の売上を記録した。

また、製造工程が増えたこと、生産量が増加したことなど新たな雇用も発生した。主力商品を他社の事情に左右されることなく、自社で生産継続できる体制を整えられたことは、大きな成果である。

製品内容

- ・土左日記
- ・土左日記 四万十栗餡
- ・土左日記 ピンク



今後の活動予定・販売計画

主力商品の製造工程を見直し、内製化および改善したことが、品質向上とコストカット、生産増につながった。生産が継続可能であることが明確になり、新味の開発、パッケージ変更など、新たな挑戦へと動き出している。

土左日記(四万十栗餡)が大変好評だったことから、次の「ごま餡」の商品開発にも着手しており、銘菓にふさわしい味を模索中である。取引先からも新しい味の土左日記を期待されており、生姜やゆず、いちごなどについても、原料供給の県内企業を検討している。