

株式会社 モンプレジール

所在地：〒780-0812 高知県高知市若松町1701番地
TEL：088-855-6248 FAX：088-855-6283
E-mail：monplaisir.6248@gmail.com
URL：http://monplaisir.co.jp/
設立：2015年(平成27年)1月15日
社員数：7名 資本金：10万円

代表取締役
森田公美子



企業概要 高知県産の材料を可能な限り取り入れ、お客様に心から喜んでいただけるスイーツづくりを心がけている。街の洋菓子店としてだけでなく、食品加工業として地産外商を意識した商品展開に挑戦している。

革新的サービス：一般型 設備投資のみ

自動クッキー成型機導入及びオープン増設による「高機能クッキー」と「高知県産品を活用したクッキー」の生産体制強化

事業計画概要 高知県産品（生姜・土佐茶）と高機能食品「キヌア」を活用した革新的な健康志向のクッキーは、高知県が進める「地産外商」の商談会において、大手商社・量販店からの受注が増加傾向にあるが、安定供給ができない状況にあり、品質の均一化及び量産体制強化を図るための設備導入を実施し、現商品の安定供給及び新商品の研究開発強化を目指す。

事業取組みの経緯

小型の焼き菓子「クッキー」は、経時劣化による型崩れが少なく、多種多様な味や形で販売される洋菓子店の売れ筋商品である。一方で味や食感による商品の個性を打ち出しても、幅広い業態への商流を起すには訴求力が脆弱であった。

当社では設立時より地場の農産品を使った商品開発を行っており、近年では生姜や土佐茶を材料にした「高知県産品を活用したクッキー」が人気商品となっている。また平成25年からはスーパーフードとして注目を浴びる「キヌア※」と高知県の農産物を活用した「高機能クッキー」の商品開発に着手し販売を始めたところ、健康志向が高く評価され、県内外へ新しい商流が多数始まった。

販売後、各取引先への出荷量は順調に推移しており、これまでの手作業での製造ラインでは生産が間に合わず、抜本的な生産体制を見直す必要ができており「高知県産品を活用したクッキー」と「高機能クッキー」の品質を落とさず、機械化のメリットである生産体制強化及び商品の均質化により生産能力を向上させ、競合他社との価格競争にも今まで以上に柔軟に対処できる土壌を確立し経営の安定化を図る。

※南米アンデス原産で栄養価が高く、ヨーロッパや日本で健康食品として注目されている雑穀

実施内容

①クッキー成型機の導入
これまで手作業で行っていたクッキー生地成形作業を自動化する機械。正確な計量が可能となり、成型作業に要する時間の軽減並びに作業速度向上による量産化を図ることができた。



クッキー成型機

②スチームコンベクションオープン
コンベクションオープン（ファンにより熱風を強制対流させるオープン）に蒸気発生装置を取り付けることで、熱風または蒸気をそれぞれ単独で利用して「焼く」「蒸す」ができる多機能な加熱機器。最新の機能により熟練職人の経験を数値化し標準化することで、クッキーの生産能力が向上した。



スチームコンベクションオープン

事業取組みの成果

今回の機械化により生産性を飛躍的に向上させることができ、県内外の取引先への更なる量産納入が見込まれる。

また生産能力向上、効率化によって生じる時間を新たな商品開発に振り分けることが可能となったことで現在主力製品である、高知の懐かしいお菓子ミレービスケットを使った「ミレーサンド」の開発にも繋がり、売上の拡大を図ることができた。

キヌアを用いた商品開発の契機となった高知県食品工業団地事業協同組合との関係性による商品流通メリットは、量産化と合わせて経営の安定化に大きく貢献している。当社単独では得ることのできない業界情報を幅広く得られ、情報を商品づくりに活かすこともでき、食品団地を主にした様々なネットワーク活動に参加し、広く情報発信ができたことなど多くの成果に繋がった。

商品は直営店舗での販売のほか「まるごと高知」「高知県特産品販売」「てんこす」などで定番商品として安定して販売できており、地産外商に向けたブランド構築の土壌を作れている。

今回の取組みにより、街の小さな洋菓子店舗から食品工場機能を有した組織へと進化することができたことに加え、新たに3名の雇用ができ、さらなる商品アイテムの増加にも繋がっている。

製品内容

- ・生姜クッキー：2サイズ
- ・土佐茶クッキー：2サイズ
- ・キヌアクッキー：1アイテム（卸売のみ）

また組み合わせによるセット商品も販売しており、直営店舗で個別販売する他、包装資材を工夫することで幅広いギフト商品としても展開している。



高知をアピールする一役としての誇り

本事業を活用することにより、商業・サービス分野双方において、これまで二の足を踏んでいた地産外商に積極的に参入することができた。更には同じ事業化を図る様々な企業規模の皆さまとも歩調をともにして日々前進できている実感がある。多くの方々と一緒に高知をアピールできることに誇りを持つとともに、本事業に参入できるに至った多くの方々のお力添えに、この場を借りて心から御礼申し上げたい。

今後の活動予定

本事業後に開発した「ミレーサンド」は今や当社の主力商品となり、有名百貨店への納品も始まっている。直営店の売り上げと販売委託先への納品という二本立てで、経営安定化は当初の計画以上の結果となっているが、地元の産品と直営店でのお客様のご意見という当社の原点を大切に守りながら高知の個性を活かした新たな商品づくりを図り、より広い商圏への地産外商を拡大していく。

商品開発についても、長年食品製造に携わり実績を残してきた食品団地各社の熟練職人に試作の段階からアドバイスをいただき商品づくりに生かすことができ、組織の垣根を超えた様々な提携活動は、製造・販売の両面で大きな成果を得ている。

また、フードックスジャパンやスーパーマーケットトレードショーといった大規模商談会への参加により販路拡大を図っていく。



主力商品のミレーサンド

販売計画

他に類のない個性的な商品の販売により無理な価格競争に参入せず、売り上げの増加がそのまま利益増加に直結する流れを継続しながら、地産外商を強化していきたい。本事業の活用は、量産体制の確立により地産外商に向けた幅広い販売業種・業態への商品提案を可能にした。県外の商談会で得たノウハウを活かした新たな商品開発にも取り組み、将来的に自社ホームページなどからの情報発信を充実させ、商談機会の増加を図り、これまでの経験で培った知識を高精度の商談成功につなげていきたい。