

高度生産性向上型(最新モデル)

チョコレート技術導入による 豆菓子製造の発展と海外展開

豆菓子業界の老舗として培ってきた製造の技術とチョコレートコーティング技術を融合した新たな豆菓子の生産体制の構築ができた。新規販路の獲得と海外展開による、販売拡大と収益向上を目指す。



数種類のチョコと様々なナッツや果物等を使用した、チョココーティング試作品の一例



- ・レボリングパーンの導入により、「和」の伝統菓子である豆菓子に、チョコレートコーティング技術を加えた新たな商品開発を行う。
- ・多品種少量生産による新しいオリジナル豆菓子の開発で、国内の顧客はもとより海外でも親しまれる商品をつくり、新たな販路開拓を図る。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

創業以来150年にわたり、多品種少量生産の豆菓子専門店として、ご当地素材を使うなど200種を超える商品開発を行っています。
その中でチョコレートパウダーを使用した豆菓子が好調であることに着目し、パウダーよりもチョコそのものの味わいを楽しめるチョコレートコーティングによる新商品を開発することにしました。
新製品のポジショニングは、豆菓子業界とチョコレート業界の間にある、現在はまだ白地の新たな市場を設定しており、チョコ豆菓子の新市場を開拓します。

TARGET

製品開発の目標

ナッツにチョコレートコーティングをした製品は大手チョコレートメーカーを中心に販売されています。しかしそれと同様の製品ではなく、当社が長年培ってきた豆菓子製造の技術との融合により、これまでにない食感や味わいの「新たな豆菓子の創造」と生産性の向上を目指します。
チョコの需要は老若男女を問わず高く、その種類も非常に多様化しています。ナッツ以外にも組み合わせる素材が多く、当社が得意とする多品種少量生産の商品開発で、いままでにないカテゴリーの製品を目指します。

DETAIL&POINT

製品開発の内容

複数台のレボリングバーンを同時に稼働させる多品種少量生産体制を確立し、20種類超の試作品を製作しました。
チョコはホワイト、ミルク、イチゴ、抹茶、胡麻の5種類を使い、核にはくるみや黒豆、フリーズドライの果物など様々な素材を使用、豆菓子という和のテイストにチョコという世界共通の素材を組み合わせることで、国内だけでなく海外でも親しみやすい製品となりました。使用できる素材の幅も広く、様々な味わいの製品を想定できるため、多彩な商品展開が可能であることが実証されました。

RESULT

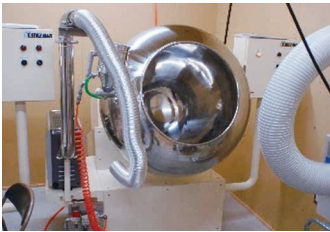
本事業の成果

新設備の導入によるチョコレートコーティング技術の確立と多品種少量生産体制の構築により、目標値を上回る成果を出すことができました。
① 1人1時間あたりの生産性 +11% (達成度183%)
② 製造可能な品目数 +22品目 (達成度110%)
③ 1日あたり生産量 450kg (達成度150%)
④ 不良品発生率 5% (達成度100%)
本事業の成果を生かし、既存の豆菓子製造技術との融合を図りながら、チョコレート製品市場に新たな商品を投入し、売上の拡大を目指します。



ココがポイント！

本事業の技術により、当社の商品のカテゴリーをさらに広げ、バレンタイン時期を外した生産戦略で、さらなる差別化を図ります。



コーティングを行うレボリングパン



チョコ配合を行う設備

MESSAGE

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています
当社は自社製品の製造販売以外に、OEM生産も売上の主力となっています。一般のチョコメーカーは、バレンタイン商品を中心に主に秋から春までが繁忙期ですが、当社はこの時期を外したチョコ生産戦略を考えており、一年を通じて加工と商品開発を請け負うことが可能です。
モンドセレクションなど数々の受賞歴を持つ当社の企画開発力と加工技術を、ぜひ貴社の商品にもお役に立ててください。ご連絡をお待ちしています。

CORPORATE DATA
事業者概要

徳永製菓 株式会社

広島県福山市胡町4番21号
電話番号: 084-922-2710
<http://www.mametoku.co.jp>

代表者名 上迫 豊
設立 昭和27年6月1日
資本金 3,000万円
従業員 40人
事業内容 食品製造業



代表取締役
上迫 豊

試作でのチョココーティングの作業

PROSPECT

今後の展望

これまでに当社は日本各地の「ご当地の素材」を使用したオリジナル豆菓子の開発・製造の依頼を受け、各地産品の販路拡大や地域おこしに貢献してきました。チョコを使ったこの製品はより親しみやすく、多彩な素材の使用が可能で、商品力の向上が期待されます。また本事業のコーティング技術を、今後はチョコ以外の素材にも応用していきます。
当社は豆菓子で海外販売の実績がありますが、近年のインバウンド需要を見込み、来日する外国人観光客へ向けた「和」を楽しめる高付加価値の製品も考えています。