

NO.8

Saga
Monodukuri

食料品製造業

ホームページは
こちらから



平成29年度補正

株式会社 北島



代表者：代表取締役 香月 道生
住所：佐賀県佐賀市白山2-2-5
連絡先：TEL 0952-26-4161 FAX 0952-26-5661
URL：https://shop.marubolo.com/
資本金：1,000万円
設立年月：元禄9年（1696年）
従業員：82人



実施内容（取り組みの詳細）

従来は手作業で行っていた花ぼうろのジャム付けとサンドの工程を自動化すべく、製造ラインへの設備導入を行いました。「反転搬送コンベア」は焼き上がった製品を紙からはがし、サンドするために半数を裏返す機械です。これにより1時間1人当たりの生産量が1,028個から1,980個まで増加しました。また「ジャム充填装置」の導入により、10,000個の製造で2時間の短縮が実現。「重ね搬送コンベア」はサンドを自動で行い、コンベアで流して円形の滞留装置でケースに入れるまでの時間を確保するものです。ケースに収納する作業の際に時間に追われることなく、負担が軽減されました。



取り組み成果・波及効果

今回の自動化により、花ぼうろの生産性が1時間1人あたり360個から990個まで向上しました。作業労力が大幅に削減でき、しかも誰もが担える工程になったことで省人化が実現。原価が改善し残業時間の削減ができたほか、工場全体における生産体制の編成配置の柔軟性につながりました。また、手作業が減ることで衛生面のリスク回避ができ、賞味期限を延長できました。それにより在京百貨店など今まで花ぼうろを出荷できなかった先へも提案営業が可能になっております。さらに人的交流や技術継承、新商品開発などのためのリソース確保にも効果が波及しており、その成果のひとつとして2021年には「花ぼうろ いちごさん」の発売が実現しました。



銘菓「花ぼうろ」の製造工程を機械化 生産性と販売力の向上へ



常務取締役 香月 務

元禄9年に数珠屋として開業し、時勢の急激な変転に伴い明治初期から製菓業に専念してきた当社。南蛮菓子の製法を伝える横尾家に丸ぼうろの製法を習い、より食べやすく味わい深い丸ぼうろを追求して改良を重ねました。戦後は洋菓子から和菓子まで幅広い商品の開発に努め、昭和35年から8年間を費やして完成したのが「花ぼうろ」です。丸ぼうろ生地の洋菓子版としてバター、アーモンド、ラム酒を加えて柔らかく焼き上げ、あんずジャムをサンドした和洋折衷の菓子は、今では丸ぼうろに次ぐ主力商品となっています。今回の事業では、花ぼうろの製造工程を自動化することによる生産性と販売力の向上をめざしました。

本事業への取り組みの経緯

花ぼうろの売上が年々拡大する中、手作業の生産体制では突発的に受注が増えた時や繁忙期には時間外労働に頼らざるを得ませんでした。施設の老朽化も顕著になり、部品のメンテナンスにも苦慮するに至っていました。また、持久力を要する工程であることから、特に高年齢の従業員には負担が大きく、定着を妨げる要因ともなっていました。

このような中、当社の基本方針「流行に振り回されず、長い間お客様にわがわがいただける本格的な製品を作り続ける」を遵守し、品質を維持しながら安定して商品供給できる生産体制を確立することが、私たちの社会的使命であると認識するに至りました。



もっと知りたい！ 事業所の魅力をさらに深掘り！

Q 御社について教えてください

「丸ぼうろ」「花ぼうろ」をはじめ、常時100アイテム、季節商品200アイテムの和洋菓子を展開しております。

Q 御社の経営理念は

「このお菓子をお召し上がりになる方が幸せであられますように」と掲げ、弊社のお菓子を楽しんでくださるお客様のお姿を思い浮かべて励んでおります。

Q 御社が大切にしていることは

社内外の方と温もりある対話を重ね、良好な関係を築いていくことです。

Q 導入して良かった点は

長く勤めている従業員たちが、設備の導入を非常に喜んでくれました。

今後の展望・活動予定

花ぼうろの強化により「ぼうろ」トップブランドの地位を確かなものにしていきたいと考えます。新規取引先開拓や既存顧客への新たな提案を通じて、お客様と当社の双方へ価値をもたらしていく所存です。また、生産性向上と人材活用により、焼き菓子・和菓子・洋菓子に精通する職人の技術を融合できる環境が整いました。それを生かして独創性に富んだ新商品の開発を加速していきます。私どもが長年事業を続けて来られたのは、佐賀の皆様が北島のお菓子を大切に思ってくださいのおかげです。これからも皆様においしく味わっていただけるよう、着実な努力を地道に積み重ねてまいります。