

我が社の得意技③⑥ 顧客目線でこだわりの菓子づくり

東陽製菓（株）（周布）

『バター』『パール』『やっつ奴』

あられ。これらは、東陽製菓株式会社が米菓を扱い始めた頃から販売し、今なお根強い支持を得ている同社の代表的な商品の商品名である。

同社は、周桑菓子組合の名称で昭和28年に生菓子の製造販売を開始した。創業時には、アメやまんじゅうなどを作っていたが、創業者の故郷島史夫会長がもと米を扱っていたこともあり、昭和38年に米菓の製造を始め、その3年後に現在の会社名に社名変更を行った。

昔から自社の商品を大切にしつつ、新商品の開発にも積極的に取り組んでいる同社。大手企業のように開発部門などはないが、消費者の声をくみ上げ、それに応えられるように柔軟な商品開発を行っている。必ずしも効率的ではないこともあるが、消費者の要望にきめ細かく応えるべく努力を続けている。これは、大

手にはできない強みである。

■熟練の技

長い年月をかけて築き上げた技術もある。一つの商品の製造においても、その日の天候や気温・湿度により微妙な調整が必要となる。まさに食品は生き物である。その微妙な違いを調整するのは、職人の勘と繊細な感覚であり、いくら温度設定や時間管理をマニュアル化しても、機械任せでは決して同じ商品にはならない。平成16年に現工場を増築した際には、環境の変化により製造された商品は売り物にならないものばかりであった。その際に、社員が一丸となり試行錯誤を繰り返して乗り切ってきた経験が、今日の自信にもつながっている。



循環乾燥機での商品の乾燥にも社員の厳しいチェックの目が

また同社では、全国で数社しか扱っていない「浮物」と呼ばれる製法による菓子づくりも行っている。この製法は、人の手で生地を練り、型に置いていかなければならないため、確かな技術と大変な手間が必要となる。

さらに、食の安全・安心にも積極的に取り組んでおり、産地偽装問題などで食品に対する不安が広がる中、消費者にとって本当に大切に必要な原材料やアレルギーなどに関する情報を分かりやすく表示するように努めている。それが、化学調味料を一切使用せず、国産米百パーセントにこだわった『せとみ庵』ブランドの立ち上げに至った。

■新たな事業展開

大手のスーパーマーケットやドラッグストアが全国津々浦々に立地し、多くの加工食品が低廉な値段で販売されている今日、同社も低価格競争の影響を受けているのは例外でない。地方の中小企業にとって非常に厳しい状況の中ではあるが、従来の流通業や小売業のルートに加え、新たな販売経路の開拓に向けても動き出している。



新たな販売ルートの開拓に向けて、喜左衛門本舗の店内

昨年にオープンした直営店「喜左衛門本舗」や道の駅などでの、土産物としての商品販売の展開がそれである。既存の販売ルートと新しい販売ルートを組み合わせた営業戦略により利益改善を図り、そしてこれからも消費者とともに成長し続ける企業となることを同社はめざしている。

サイクスでは、東陽製菓株式会社を抱えている課題を把握したうえで、ニーズに合わせた専門家を派遣し、製造や設備に関する技術的な助言だけでなく、社員教育などの人材育成に対する支援も行っています。

サイクスはこれからも、中小企業の経営課題改善に向けた積極的な支援に取り組んで参ります。

入居者募集のお知らせ

インキュベータ室・SOHO支援室 入居者募集

サイクスでは、インキュベータ室・SOHO支援室に入居する企業や個人を募集しています。

いずれの部屋も24時間利用可能であり、インターネット回線が整備されているほか、あらゆる経営相談にお応えできる環境を用意しています。

■入居資格

○新たに事業化に取り組もうとする方

○新たな事業分野への進出、研究開発に取り組もうとする方

■入居期間

○インキュベータ室

：4年以内

○SOHO支援室：2年以内

■入居決定について

事業計画のヒアリングおよび審査のうえ、入居の可否を決定します。

■申込み・問合せ

部屋の仕様や入居申請など詳細は、産業情報支援センターへお問い合わせください。
TEL 0897-53-0010