

# 有限会社 鈴屋 (旧商号:有限会社 田辺食品工業所)

ものづくり技術

## 工場焼失からの再建を機に 品質の均一化と作業工程の効率化を図り、生産強化を目指す

### 事業内容 地域産物の長所を引き出し 「紀州銘菓」として選ばれる菓子を製造販売

1924年(大正13年)に田辺市街地において、栗饅頭などの和菓子の製造・販売を目的に創業し、以来90年以上に渡って同地で和・洋菓子の製造・販売に携わっている。

主力製品は、重量感のあるカステラの間にオリジナルジャムを挟んだ「デラックスケーキ」であり、若年層を中心に幅広い世代に支持されている。そのほかに「辨慶の釜」や「袖もなか」、「レモンケーキ」、「フルーツケーキ」など、約20種類を製造している。販売方法としては、自社店舗での販売だけでなく、紀州銘菓として百貨店や関東の高級スー

パーなどでも販売されている。また、テレビや雑誌に同社製品が取り上げられる機会も多く、遠方から店舗に足を運ぶ人も多い。

同社の菓子の特色としては、梅(完熟の梅)をジャムにした梅餡を使う「梅まんじゅう」や梅餡をカステラで巻いた「梅たると」など、田辺地域の産物(梅や柚など)を使った製品が多いことが挙げられる。長年、地域産物の長所を引き出し、微妙な味にこだわり続けてきたことがロングセラー菓子を生み出す秘訣となっている。

### 補助事業 火事により、工場が焼失 製造工場の再建を機に、製造工程の効率化を目指す

同社は、田辺市内に和・洋菓子の製造工場を有していたが、数年前に火災によって焼失。和・洋菓子づくりに使用していた設備一式が使用できなくなってしまった。

工場を再建し、設備一式を新たに購入しなければならなくなった同社だが、購入に際しては従業員の作業負担を軽減できる機械の導入を考えた。特に、1日あたり3000個あまりのケーキを手作業でカットするのは大変で、従業員への作業負担が大きかった。

また、既に製造・販売されている製品に加え、新製品を作っていくとなると、複数種類の製品を焼き上げなくてはならない。従来は、2段のオーブンで1種類しか焼けず、細かい設定ができなかった。複数の種類を数多く焼き上げることのできるオーブンも必要となっていた。

そこで、今回の補助事業では、工場が焼失したことがきっかけではあったものの、ケーキカッターやオーブンなどの設備一式を新工場に導入し、製造工場の再建を図るとともに製造工程の効率化を試みた。



▲オーブン

有限会社 鈴屋 (旧商号:有限会社 田辺食品工業所)

代表取締役 鈴木 一弘  
〒646-0031 田辺市湊1022  
TEL: 0739-22-0436 FAX: 0739-22-0488  
URL: http://dxcake.jp

(業種)和・洋菓子製造  
(創業)1924年  
(資本金)3,000千円  
(従業員)10人

成果

### 従業員の作業負担を軽減し 1人あたりの生産効率も大幅に向上

新設備の導入後は、新しい作業工程に慣れず、戸惑う従業員もいたものの、しばらくすると問題なく製造できるようになった。

具体的な成果としては、従来、手作業で行っていたケーキのカットが、導入した超音波クロスカッターを用いることにより、自動で効率良く、少ない誤差で断面もきれいに切れるようになり、切りくずも出なくなった。製品としての完成度が上がっただけでなく、従業員の負担も軽減できている。

上述のような個別事例で見ると、電気オーブン、ミキサー、乾燥機、低温冷蔵庫の導入で、各工程での作業効率は向上している。工場全体では、従来は機械が古くて品質面が安定しなかったため、それを職人の感覚でカバーしていたが、各工程の品質の均一化が進んだことにより、経験が

浅い従業員であっても熟練の職人とほとんど違いのない製品を作ることが可能となっている。

1人あたりの生産効率が大幅に向上したため、利益率の向上にも機械設備が大きく寄与しており、発注量の増加にも対応できるようになった。



▲超音波カッター

### 今後の展開 販路の拡大から知名度が向上 高まる需要への対応方法を模索

最近の動向としては、大阪キタ・ミナミの繁華街に立地する百貨店からの受注が増えており、そこから波及して、これまで取引がなかった店舗からの引き合いも増えている。また、白浜地域の土産物の販売施設「とれとれ市場」に同社製品が陳列されるなど、知名度が上がってきている。また、メディアに取り上げられることで、同社製品を知る人も増えた。

知名度が向上するに伴って、生産量を増やすなどの対応をしているものの、繁忙期には営業時間中に売り切れが出

るなど、要望に応えきれない場合もある。著しい販売量の増加に対応するために従業員の負担も重くなってきており、今後は増加する需要への対応方法を考えていく予定である。

新製品の開発については、田辺地域の梅をシロップ漬けにし、クリームで挟み込んだ新製品を発売。今後の売れ行きを見ながら定番商品化できるかを見極めていきたいとしている。高まる需要に対応できる生産体制を構築しつつ、新製品の開発にも引き続き励んでいく。



▲梅のお菓子



▲デラックスケーキ