

米菓等の製造・販売

酒田米菓 株式会社 / 山形県

米菓需要の高い中高年層に加え若年層への浸透、消費者の嗜好の変化に応じた新たな商品開発とともに、従業員からの提案を工程改善に繋げる仕組みや熟練者が持つノウハウなどの伝承が課題。

設備投資

新商品開発に向け、せんべい等にチョコレート
トを浸透させる「真空含浸装置」を導入。



試作に試作を重ね、10月に新商品
「チョコまがってセボン」を発売。発
売前の展示会等では多くのバイヤーから高評価。

作業工程の改善、人材育成

工程改善等、優秀な提案を具体化し、工
程の改善や新商品開発に繋げる仕組みを
構築。暗黙知等のスムーズな伝承のため、
OJTやマニュアル等の整備を検討。

工程改善プロジェクトを立ち上げ、現場
の不具合や作業改善に取り組中。導入し
た真空含浸装置の使用マニュアルを整
備し作業工程の共有化を実現。



生菓子の製造・販売

株式会社 きのとや / 北海道

道産の原材料を積極的に使用している菓子製造業。観光客の増加や関連会社の海外進
出等で市場が拡大している一方、競争も激化しており効率化等が課題。

設備投資と新商品開発

需要に応じ、製造設備や販売店を強化し
た。また、新しく生産技術部を設置し、顧客
の要望等をもとに関連会社と共同で商品の
研究開発を行った。

製造能力を1.7倍に増強、販売店1
店舗をリニューアルした結果、売上が
120%に拡大。関連会社において
2ブランドが稼働し、OEM供給開始。



工程や経費の効率化

提案用紙により全従業員から製造工程に関
する改善提案を常に受け付けた。製品ごとに
仕様があった原材料について、一定程度共
通化し、製品一単位当たりの費用の低減を
図った。

毎月500件の提案があり、工程や環境
整備に係ることについては常に改善を
行っている。一部商品の生地を共通化
し、一部の原料コストを15%削減。
今後も原材料の共通化を進めていく。