

小規模事業者持続化補助金を活用して (小豆島町商工会)

新たな素麺製造機械の導入による生産性向上と販売力強化

会社説明

当社は、手延素麺の日本三大生産地である小豆島で1920年頃に創業して以来、4代にわたって麵づくりに取り組む、現在は、3代目と4代目の親子2組の夫婦が協力して、2代目喜之助が試行錯誤しながら確立させた製法を守りつつ、「喜之助の麵」を製造販売しています。

当社の顧客は、3代目まではお中元・お歳暮を中心にリピート客が7〜8割を占めていましたが、高齢化が進み、客数が減少気味だったことから、4代目の現社長は新規顧客の獲得に向け、パッケージをカジュアルなデザインに変えたり、内容量を減らして買い求めやすくするなど他社との差別化を図ることで、女性を中心に若者から高齢者まで幅広い層に販路を広げています。

事業課題

現社長の様々な取組みで販売量は増えたものの、老朽化したミキサーは、安全装置がなく危険なうえにメンテナンスのため製造を停止することも多く、また、足踏み式の旧式シラーで生産効率が悪いことや梱包機の能力不足もあって製造量が伸び悩み、毎年在庫切れを起こして販売機会を失うことも多く、売上が頭打ちになっていました。

小規模事業者持続化補助金の活用

そこで、製造機械の更新や増強を図ることとし、ミキサーは、手延素麺の食感に「コネ」で決まると言われていることから、安全装置付きで手捏ねに近い生地づくりができるモデルを、また、シラーや梱包機は、生産性の向上につながるモデルを、それぞれ小豆島町商工会に紹介していただいた持続化補助金を使って導入することにしました。

3種類の機械導入後は、メンテナンスに必要な時間が大幅に減少するなど製造工程の生産性が向上したこと余剰時間が生まれ、SNSの更新等の



今後の展開

情報発信や営業活動に時間を割くことができるようになりました。近年、若年層を中心に環境問題やSDGsへの関心が高まっており、ギフト市場でも省包装や環境にやさしい素材の使用、生産者の利益保護など「エシカル」を訴求する商品が増えていることから、これまで以上にパッケージにこだわり、カジュアルな少量商品などを増やすとともに、SNSなどを活用して素麺の食べ方なども発信し、新規顧客の獲得に繋げていきたいと考えています。



小豆島町商工会
経営指導員 岡本 光由

現社長は、率先して小豆島の素麺業界を引っ張っていき存在であり、次世代に伝統を残していきたいという強い思いから、頻繁に若手同業者と今後の業界の在り方について話し合いを重ねておられ、今後、更なる活躍が期待されています。

事業者の高齢化が進み、後継者不足が大きな課題となっている昨今ですが、時代に合った取組み方や販売方法、さらに若手の育成といった様々な相談に商工会として積極的に関わるなど事業者支援に引き続き取り組み、小豆島の発展に寄与していきたいと考えております。

店舗情報

有限会社 真砂喜之助製麺所

住所 小豆郡小豆島町池田2484-2
営業時間 12:00~17:00
定休日 不定休 ※要問い合わせ
電話 0879-75-0373
ホームページ kinosuke@kagawa.email.ne.jp

