

株式会社 梅園菓子処

〒818-0117 福岡県太宰府市幸府2-6-16
TEL 092-922-4058 HP <https://dazaifu-baien.jp/>



公式HP

業 種 食料品製造業、食料品小売業
従業員数 12名
資本金 300万円

事業内容

人の心が明るくなるような菓子を作り続けて三代

太宰府天満宮参道に昭和23年に創業。社屋は土佐藩の定宿であった泉屋白水楼で、坂本龍馬や中岡慎太郎も長期滞在したことで知られる。和菓子、干菓子、生菓子等を製造・販売し、保存料や添加物は使用せず安心・安全に配慮した製造方法で伝統の味を守り続けて現代に伝えている。看板商品は皇室や太宰府天満宮にも献上。



改善成果のポイント

訪問支援回数 | 19回 (支援期間: 27カ月)

- 作業標準化、工場とバックヤードを問わない多能工化の実施
- 新規設備導入と標準化により、一旦途絶えた銘菓の製造を復活



Q どんな困りごと(課題)がありましたか？

工場側の問題として、製造工程に手待ちが発生し、手待ち時間の従業員の有効利用ができてないといった課題がありました。手作業が多く、作業が属人化していた上、単能工のため他の工程を担当できないからです。一方で店舗側では、店舗が狭いこともあり混雑し易く、買いに来たお客様の対応が疎かになり、お客様が諦めて店を出て行くといった問題がありました。当社の販売方針として、お客様と楽しく会話をしながら商品を選んで頂きリピートを増やすことを進めており、それが強みとなりながらも混雑時には対応が間に合わないといった弱みにもなっていました。購入を諦め店を出て行くお客様をいかに食い止めるかは大きな課題でした。

また、格式高い店舗構造の為、若いお客様が店舗に入りにくいといった側面もありました。工場側の課題と店舗側の課題を相乗的に解決し、更に、工場側の製造作業の標準化と多能工化、店舗側の包装作業の標準化と効率化と、多くの課題を抱えながら、手が付いていない状態でした。

課題 ① ③



銘菓「よろつよ」



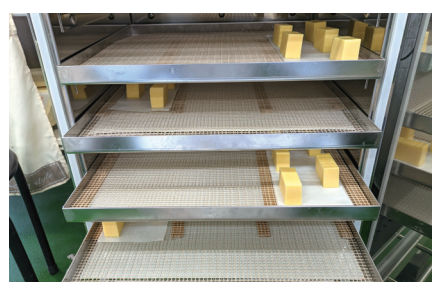
改善前のカット作業

Q 改善の取組み内容を教えてください

最初に現地現物の法則に則り、工場側、店舗側のそれぞれでビデオ撮影を実施し現状把握に努めました。工場側では、効率の悪い作業を抽出し、設備導入や標準化による改善を進めました。また、手待ちが多い従業員を店舗に回し、混雑時に対応待ちのお客様や店舗入りをためらうお客様にもお声がけを行うようにしました。更に、作業内容によって、正社員とパート社員を適宜組み替えることで変動費の抑制を行いました。

店舗側では、包装等の詳細作業を同じ作業と同じ数量に要する時間測定を複数人に対して行い、最も効率的な作業方法を採用し標準作業(トップランナー方式)としました。これを全員でトレーニングすることで多能工の育成を目指しました。

他、銘菓の製造復活による利益改善にも取り組みました。県の補助金制度を利用し、工業技術センターの協力の元、干菓子用の乾燥設備の特性調査と導入を行い、「よろつよ」の約2倍の大きさを持つ「あまくも」の製造の復活に取り組みました。



「あまくも」の復活に向けた乾燥特性の調査



フル稼働する乾燥設備

Q 取組んで良くなった点を教えてください



メインの
効果
(改善点)

まずは乾燥設備が古くなり製造を中止していた銘菓「あまくも」の製造販売が復活したことです。販売は好調で、適正利益、適正価格で販売できるようになりました。次に、属人性が強かった包装方法をはじめ従業員の作業が、設備導入や効率的な標準作業を規定することにより均一に生産できるようになりました。未だ不安定な部分もある為、工夫しながら更なる改善を進めているところです。

組織的には従業員の側から自発的な意見が出るようになってきており、企業風土改革にも効果が見られています。



復刻版「あまくも」



副次効果

店舗側のビデオ撮影を実施したことで、顧客特性(性別、年齢層、参道下り客が多い等)が判りました。また、工場側のビデオ撮影によりムリ・ムラ・ムダ作業が明らかになりました。事実に基づいた改善を実施することで生産性向上の成果が出てくると思います。



改善(設備導入)後のカット作業



今後の目標

店舗側、工場側を問わない作業標準化と多能工化を目指し、生産性向上支援センターと2期目の取組みを実施します。多能工化については未だ道半ばであり、更なる工夫とトレーニングを行い、従業員の職務拡大や働き甲斐をも追求しながら精進してまいります。

企業様の声

先代より会社を引継ぎましたが経営状態は芳しくなく、問題点がどこにあるのかどこから手をつければ良いのか分からないまま手探りで経営改善を進めていました。アドバイザーに実際に現場を觀てもらい課題を洗い出しPDCAを回しつつ顧問税理士も巻き込んで少しずつ改善を進めました。引続き、数値に基づいた生産性向上や多能工化に取組み盤石な経営基盤を作りたいと思っています。

株式会社 梅園菓子処
専務取締役
佐藤 弘人 様

生産性アドバイザーから一言

全方位からスクリーニングを行い多くの課題を得ました。老舗の和菓子店ということでその品格を壊さないように生産性向上を実施するのは難しいことですが、経営者や従業員の皆様の協力を得ながら進めることができました。データ分析意欲とリテラシーも高く、数値による現状把握や将来予測、仮説検証を2期目の支援活動でも積極的にやって行きたいと思います。

生産性アドバイザー
堤 恒弘

