

受付番号 R112020054	エル・プランタン合同会社		当社外観と店舗内	令和元年度補正ものづくり・商業・サービス 生産性向上促進補助金																						
事業テーマ	ボトルネック工程を解消し全く新しいデザインのケーキ開発事業		社長の一言																							
当社は2014年9月に創業した法人として菓子製造業を営んでいます。従業員22名で、来店されるお客様に洋菓子（ケーキなどの生菓子、クッキーなどの焼き菓子）の製造販売を行っています。毎年順調に業績を拡大し、店舗のある木更津市だけでなく近隣の君津市、袖ヶ浦市、富津市を中心として多くのお客様に来店していただいています。																										
 			事業実施の成果																							
   			<p>①熟練工不足による生産減少防止：設備を導入することで熟練工に依存していたカット工程を機械に任せることができます。熟練工の突然退社などに対しても備えることができました。</p> <p>②新しいデザインケーキの開発：本設備を導入することで、今まで出来なかった複雑な曲線のケーキおよび飾りなどのデコレーションも製作できるようになりました。</p> <p>③カット工程時間の短縮：機械を導入することで、今まで熟練工が1シート30分かかっていたカット工程は5分で完了します。1日あたりの熟練工によるカット時間は約10.5時間要していましたが、機械導入により、約8.75時間短縮されました。</p> <p>④衛生対策：カット設備を導入することでカット工程時間を大幅に短縮できるため、ショーケースに陳列前にケーキづくりが可能になりました。またナイフを使うこと自体が無くなることで、ナイフなどの使い回しなどから繁殖しやすい食中毒菌に対しても対応することができ、2020年6月に義務化されたHACCP対応にも備えることができました。</p>																							
本事業への取組みの経緯・目的																										
<p>当社のカットケーキは焼成工程の後、マイナス2°Cほどで冷凍保存し、それを解凍してカット、デコレーションして提供しています。焼成工程は熟練が必要ないため、現在の1日の出荷量の200%まで冷凍庫に保存しておくことは可能ですが、カット工程は熟練が必要となり必然的に生産量が限られます。ケーキは提供する「形や幅」、「素材」、「中身」、「素材温度」が違うため、ただカットするだけでは形が崩れてしまい、大きさや形、飾り付け、歩留りなどの計算に加え、経験に基づいた「熟練の勘」が求められていました。当社では売上が前年対比で10%~20%ほど上昇してきましたが、社員は一定のレベルに達すると独立していくことを繰り返していました。そのため、製造量を増やしても増やせないだけでなく、現在のカット工程を任せられる熟練工が一人でも抜けてしまうと、製造量が一気に落ちるため運営が立ち行かなる不安を常に抱えていました。</p>			<p>当社は近隣の農家から一番美味しい果実を直接取引し、一日で鮮度が落ちかねない果実をみずみずしいまま届けます。また、積極的に知られてない地域産品を取り入れた商品をお客様に届けることで、新たな新鮮さをお客様に届けるだけでなく、地域経済に貢献する事業を行っています。</p> <p>若い社員に対しての技術伝承にも努め、会社全体として技術の底上げも図ってまいります。</p>																							
実施内容			企業データ																							
<p>カット工程において「ウォータージェットカッティングマシーン」導入しました。本装置は、形と大きさ読みませると水圧で自動切断します。</p> <p>ウォータージェットを選定した理由は、他のカット方式では出来ない曲線カットが可能でケーキ以外にも複雑な形状のチョコレートの飾りなども同機で製作が可能です。またカットの対象をセットしたら、方向転換なども不要で全自動でカットができ、かつ他のカット方式の機械に比べてコンパクトになります。</p>			<table border="1"> <tr> <td>主な事業・業種</td> <td>菓子の製造販売</td> </tr> <tr> <td>得意分野</td> <td>フランス菓子等洋菓子製造</td> </tr> <tr> <td>所在地</td> <td>千葉県木更津市港南台1-33-1</td> </tr> <tr> <td>TEL</td> <td>0438-40-5035</td> </tr> <tr> <td>設立</td> <td>平成24年9月24日</td> </tr> <tr> <td>代表者</td> <td>山本 晋介</td> </tr> <tr> <td>従業員数</td> <td>22人</td> </tr> <tr> <td>資本金</td> <td>5,000,000円</td> </tr> <tr> <td>売上高</td> <td>140,000,000円</td> </tr> <tr> <td>URL</td> <td>https://el-printemps.com</td> </tr> <tr> <td>Email</td> <td>info@el-printemps.com</td> </tr> </table>		主な事業・業種	菓子の製造販売	得意分野	フランス菓子等洋菓子製造	所在地	千葉県木更津市港南台1-33-1	TEL	0438-40-5035	設立	平成24年9月24日	代表者	山本 晋介	従業員数	22人	資本金	5,000,000円	売上高	140,000,000円	URL	https://el-printemps.com	Email	info@el-printemps.com
主な事業・業種	菓子の製造販売																									
得意分野	フランス菓子等洋菓子製造																									
所在地	千葉県木更津市港南台1-33-1																									
TEL	0438-40-5035																									
設立	平成24年9月24日																									
代表者	山本 晋介																									
従業員数	22人																									
資本金	5,000,000円																									
売上高	140,000,000円																									
URL	https://el-printemps.com																									
Email	info@el-printemps.com																									
<p>・1シートカット時間 30分 ・1日のカット工程時間 630分 ・カット工程がボトルネックで注文に応えられない</p>			<p>今後の展望</p> <p>当社は設備を入れたことで、冷凍保存しているシート状のケーキを常にストックしておくことで製造数を200%まで一気に増やすことが可能になります。それにより現在の機会損失を抑え売上が増加することを見込んでいます。また既に何度も依頼をいただいている三井アутレット木更津に販売店を出店し、当店のお客様と被らない東京都や神奈川県から来られるお客様に販売していきます。この販売店では基本的に既存店で製造したものを運び販売することで事業収益の拡大を高めたいと考えています。</p>																							
<p>→</p> <p>・1シートカット時間 5分 ※機械作業中は他の工程作業も可能 ・1日のカット工程時間 105分 ・事前に半製品をストックすることで機会損失をゼロにすることも可能</p>																										