

伴走型支援事例 (宇多津商工会)

～1年で終わらない、複数年支援による量産化体制構築までの伴走型支援事例～



会社説明

当社は、終戦の年、1945年に設立して以来、豆腐製造小売業一筋に歩んできましたが、食品の安全性が国民的関心事となった70年代に輸入大豆から国産大豆に切り替えるとともに、化学合成添加物を使用しない「豆腐づくり」を始めました。これまでの健康や安全面を重視した取組みが、消費者から高く評価され、現在では、豆腐一丁250円、600円と他社製品（平均価格は100円～150円程度）と比較して安くはありませんが、全国の百貨店やスーパーなどで販売を続けています。

また、豆腐の製造販売に長く携わる中で豆乳が健康志向の顧客から好評を得ていることを察知し、2005年頃から豆乳を原液とした化学合成添加物不使用のソフトクリームを販売して好評を得たことから、13年にスイーツ事業部を開設して、イタリア風の各種スイーツの製造販売も行っています。

ものづくり補助金・持続化補助金の活用

こうした事業を展開する中、お客様からアレルギーのある子どもにも安心してジェラートを食べさせたいとの要望があり、当社の豆腐・豆乳を使用した独自の「豆乳ゼラート」を開発することにしました。しかし、ジェラートを作る設備も資金も無いことから、商工会に相談したところ、「ものづくり補助金」を紹介していただき、商工会の申請支援を受け

ながら19年にジェラートの製造設備を導入。さらに「新分野等チャレンジ支援事業」の紹介・申請支援を受けながら、「豆乳ゼラート」の商品開発も行いました。

そして、20年に「豆乳ゼラート」

の店頭販売を始めた直後から新型コロナウイルス感染症が広がり始め、外出が控えられようになると、当店への来客が大幅に減少し、豆腐等の百貨店売上も大きく落ち込みましたが、スーパーでの売上は減っていないことに気づき、今後の経営方針を商工会に相談しました。

相談を重ねる中で、店頭販売のみだった「豆乳ゼラート」の内側にインナーシールを貼り付ければ、異物混入やいたずらの防止、品質の保持に効果があり、スーパーの品質基準をクリアして販売できることが分かり、インナーシールを貼り付ける機械の導入に必要な資金を「持続化補助金」を活用して調達することとし、21年秋にその採択を受けたところです。

今後の展開

当社のカップ入り「豆乳ゼラート」が、全国の百貨店やスーパーで販売され、消費者の皆様のお手元に届けられる日が間もなく来ます。今回、ものづくり補助金や持続化補助金など様々な支援制度を活用しながら一連の商品開発ができたのも商工会職員の定期的な訪問があり、日々の状況を聞き取っていただけたからです。今後も商工会の支援を受けながら、日々変化する時代を乗り越え、百貨店やスーパーを通じて、全国の皆様に安心・安全なスイーツを届けられるよう取り組んでいこうと思えます。



店舗情報

有限会社 久保食品

住所 綾歌郡宇多津町浜三番丁 25-19
 電話 0877-49-5580
 H P <http://www.kubosannotofu.co.jp/>

インナーシール

アイスクリームは温度が上がったり下がったりすると、表面の水分が蒸発して乾燥することがあります。これを防ぐために、外ふたの内側にもう一枚のふたをしたものがインナーシールです。フィルムをカップに接着してあるので、保存中の乾燥を抑え、また、いたずら防止にも役立っています。

