

# 京都府よろず支援拠点活用事例紹介

取材

京都府よろず支援拠点では、府内中小企業・小規模事業者のワンストップ相談窓口として広く経営相談に応じるため、関係機関等と連携して、課題分析、解決策の提示、フォローアップを行っています。今回、本拠点を活用して経営課題解決に取組まれた企業事例をご紹介します。

## コーディネーターのサポートを得て自動包装機を開発・導入し、利益向上と労働環境改善を実現

有限会社豊和食産  
<https://mazaaguusu.jp>



### 喫茶店で出した手作りの野菜ケーキが原点



代表取締役  
谷村 光正 氏

の出店を経て、事業を拡大していき

そんな当社のターニングポイントとなったのが、コロナ禍の中で実践した生産状況の「見える化」でした。

人気商品「京のふんわりクリームシフォン(フルーツ)」問題点をきちんと把握できるようになり、その後の「巣ごもり需要」で売上が回復。シフォンケーキの生産量が伸びた時にも、製造キャパシティの限界により売り損じが生じていることに気付くことができました。原因は包装工程にありましたが、市販の自動包装機は柔らかいものに対応しておらず、オリジナル設備の開発と資金調達が課題となっていました。商工会議所の紹介で京都府よろず支援拠点を訪れたのは、共同開発のパートナーを見つけたタイミング。適用可能な補助金を教えていただいたおかげで、数カ月後にシフォンケーキ専用の自動包装機を完成させることができました。

喫茶店「まざあぐうす」の経営からスタートした当社が初めて手掛けた洋菓子は、喫茶店のメニューとして開発した野菜を使ったケーキです。好評を博し、1日に何百ピースも出るようになったことから、工場を建設して洋菓子販売を開始。デパ地下や、年間を通じて全国の百貨店で実施される京都展

などの物産展へ



人気商品「京のふんわりクリームシフォン(フルーツ)」

### 包装の自動化により、利益・労働環境が向上

自動包装機の導入により、1個の包装に要する時間は約20分の1に、包装工程の人員は10名から1~2名になりました。結果、コロナ禍の影響で再び生産数が減少した際も、利益は約3%アップしました。そして最大の収穫とも言えるのが、月延べ100時間の残業がゼロになったことです。社内の雰囲気も良くなり、意欲向上にもつながりました。

また、コーディネーターに助言をいただきながら補助金の申請書を作成する過程では、京都というブランド、培ってきた企画力など、当社の強みを再認識。商品企画に対する考え方が大きく変わりました。現在、京都産の厳選素材を使った「抹茶プレミアムクロシュー(仮称)」など、これまでの当社にはなかった京都ブランドを活かした新製品の開発を進めているところです。今後も付加価値の高い商品づくりで利益確保に努め、さらなる成長を目指したいと思います。



柔らかいシフォンケーキに対応したオリジナルの自動包装機

### Company Data

- 代表取締役/谷村 光正
- 所在地/京都市北区平野宮敷町10-1 ●電話/075-462-8835
- 創業/1980(昭和55)年10月
- 事業内容/洋菓子の製造・販売および喫茶店経営