

## 株式会社 ふじ屋

認定テーマ名：地域農産物等を活用した高級プリンとプリンを応用したスイーツ商品の開発販売

### 1. 認定事業の現況

認定計画5カ年の中では、様々な展示商談会に出展した。開発した「焼き芋プリン」「かぼちゃプリン」「和栗プリン」を出展したところ、多くのバイヤーや商品企画担当の方々から好評と同時に、「こういうプリンをつくってくれないか」というOEMの依頼も増えていった。そのような中で開発したのが「ショコラ・ヴィノ・プディング」「とうもろこしプリン」「干し芋プリン」「猿島茶プリン」であり、シリーズは徐々に増えてきた。特に「ショコラ・ヴィノ・プディング」は、平成27年のバレンタインデー向けに開発したのがきっかけで、ソムリエの知識を活かしたワインベースのジュレと濃厚なチョコレートプリンの二層仕立てにしたのが好評であった。既存取引先のサービスエリアからは毎週のように追加注文がきて、その年のゴールデンウィークまでピークが続いた。

そして、受注が増えていくにつれ、生産体制を強化する必要性を強く感じるようになった。そこで、思いきって生産工場の拡張を計画した。従来は15坪程度の広さの製造兼販売店舗であったが、新設工場は特に冷蔵倉庫を増強し、また効率的な動線で作業できるようにした。さらに事務所機能を充実させて商談スペースもつくり、全体では従来の約3倍の広さとした。さらに、ISO22000シリーズ認証の取得に着手した。大変な作業ではあったが、取引先が増えてきたこともあり、信用面では是非取得したいと決意し、外部専門家の指導を受けながら取り組んで約1年間で取得することができた。



### 2. 今後の展望（見通し）

前述のように、商品開発の依頼が増えてきていることから、このような声に応えるために、農家や中間素材をもつ事業者の方々と連携するしくみづくりに着手し始めた。まずは、自社ホームページに専用窓口を設けた。今までは、展示会等で知り合った方や紹介によって依頼を受けるという限られた範囲での対応であったのを、広くニーズに対応できるようにした。B級品で市場に出すことのできない農産物等をもつ農家や地域の素材を使って特産品を作りたいと考えている事業者や団体の方々に、今まで培ったプリン商品開発の実績を活かして、日本各地の地域活性化に貢献したいと考えている。

また、長年研究開発を続けてきた「冷凍保存プリン」の完成の目途がついてきた。プリンは冷蔵で数日～数週間しか賞味期限が持たないのが一般的であり、特に自社商品のプリンは、極力添加物を使わずに製造しているため、その賞味期限は冷蔵保存で7日間である。現在では冷蔵品と比較して品質を損なうことなく3カ月の賞味期限は実証済みであり、さらに長期の賞味期限を確認しているところである。「冷凍保存プリン」で賞味期限の長期化を実現することにより海外進出も視野に入ってきた。海外向けの商談会に出展したところ、引き合いもあって手ごたえを感じているところである。

そして、これらを実現させるには優秀な人材の活用が不可欠である。創業当初は一人で始めた事業であったが、現在では製造担当2名、梱包・販売担当4名、そして最近では全体を見ることができる人材を1名採用し、7名体制となった。製造はレシピに基づいて担当に任せられるようになり、社長自身は営業や開発を中心に経営自体に集中できるようになってきた。事業の将来を見据え、従業員がやりがいをもって仕事に取り組める環境をつくっていくのが、今後の重要な経営課題である。



### 3. 認定を目指した経緯

藤平代表取締役は、イタリアンレストランでパティシエとしてデザートに関する研究をし、ソムリエの資格も取得していたことから、この経験を活かした商品を開発したいと考え、平成21年7月に創業した。地域素材や可能な限り無添加にこだわった商品づくりを信条とし、創業当初は、「無添加ゴールドプリン」と「半熟生キャラメルプリン」の2種からスタートした。プリンの素材として、卵は奥久慈、牛乳は筑波山麓、と厳選した茨城産を贅沢に使い、製造方法は、加熱温度は通常より低く、時間は通常より長くすることでなめらかで濃厚なプリンに仕上げた。

一人で始めたプリンの製造販売であるが、素材にこだわったことが好評を博し、徐々に顧客が増えてきた。「この商売でやっていける」という感触を持ち始め、平成23年12月に法人化した。

もともと茨城の素材には興味があり、時間の合間を縫って農産物を使ったプリンの試作開発に取り組んでおり、どのような方向性で開発していこうかと試行錯誤していたところ、(一社)茨城県観光物産協会の存在を知り入会した。会には、お土産用・観光用の商品で地元茨城をPRしていこうという志の会員で構成され、情報交換を通じて大いに刺激を受けた。会員の中には地域資源認定を受けて活躍している人が多くいることを知り、自身も地元の農産物を使った商品開発を進め、当時原発事故の風評被害に苦しんでいた農家さんを少しでも支援できれば、と強く思うようになった。これを契機に茨城を代表するくりやかボチャ、かんしょ（サツマイモ）、猿島茶等を使った本格的プリンシリーズの開発に着手するに至った。

#### 4. 利用した中小機構の支援策

中小機構の支援策の中で最も活用したのは、販路開拓支援施策であり、積極的に展示商談会に出展することで、多くの引き合いに繋がった。展示商談会は、様々な業種業態のバイヤーや商品開発担当者が来場するので引き合いに結びつく機会が多く効果的なのはわかっていたが、年間を通して数多くの展示商談会が開催される中で、自社がどの展示会に出展したら良いか自力で探すのはかなりの労力があるし出展料も相当な金額である。中小機構からは、定期的に展示会開催の案内が送られてくるので、内容を確認しながら自社に合った展示会を選び、また割安な出展料で出展できるので、積極的に活用した。

また、事業を進める中で様々な課題に直面した時、専門家派遣制度を活用した。受注が増え始めた時期、当時の設備では間に合わなくなり、生産オペレーションの面で専門家の支援を受けた。オペレーションの改善の助言を受けたのと同時に、将来の生産体制についても考えさせられた。これをきっかけに、会社の成長について深く考えるようになり、ストック設備の拡充を中心に、生産工場の拡張を実行に移した。また、利幅のとれる催事用の商品やプリン製造を応用した常温商品の開発にも取り組む助言指導を受け、プリンを核とした商品バリエーションの充実を図った。

#### 5. 企業概要

事業者名	株式会社 ふじ屋		
本社所在地	茨城県桜川市真壁町飯塚 113-1		
ホームページアドレス	<a href="http://www.tsukuba-purin.com/">http://www.tsukuba-purin.com/</a>		
設立年月	平成 23 年 12 月		
資本金	3,000 千円	従業員数	7 名
売上高	全体 45,000 千円、認定事業の売上高		6,130 千円

※平成 28 年 6 月 30 日現在

#### 6. 認定事業の概要

テーマ名	地域農産物等を活用した高級プリンとプリンを応用したスイーツ商品の開発販売
テーマの概要	地域の農業者や醸造会社等と連携して、猿島茶、かんしょ、かぼちゃ、くりといった茨城県各地で地域資源として指定されている県内の農産物等を活用したプリンを中心としたスイーツを開発し、茨城県観光物産協会青年部や各商品開発協力先等と協力しながら、商品とともに地域の PR を図る。
認定期間	平成 24 年 3 月 1 日～平成 28 年 6 月 30 日