

株式会社ナンポー

安里 睦子 社長

ゼロからの開発に再起をかけ
新ブランドで脱・沖縄土産を目指す



ゼロからの開発に再起をかけ 新ブランドで脱・沖縄土産を目指す

那覇空港の土産売場に向かうと通路に面した一角に、シックな紫色の六角箱が並んでいた。昨春、発売された「薔薇甘紅芋」だ。焼きホワイトチョコと塩ちんすこうの生地を合わせた土台に、紅芋ペーストを薔薇型に絞って焼いた、味も形も独特な進化系のスイートポテトである。



「薔薇甘紅芋」と「薔薇甘芋」の6個入パッケージ。専用の仕器に陳列されお客様の目を引くデザイン

こだわりを持った売り場

「コロナ禍、起死回生をかけ、定番の『べにいもたると』を超える商品を目指し、みんなでゼロから開発した商品です。紅芋の価値を上げたい。生産者や沖縄の人たちの自信につなげたいとの想いで、クオリティの高い商品に仕上げました」

小ぶりだがベストをたっぶり使い、土産売場では6個入り税別2千円と高価格帯で勝負している。
「販売では、この価値と世界観を理解して売り場の二丁目一

番地に陳列してくれる店にだけ卸す戦略を立て、扱ってくれたのは8店舗のみですが、その店には客単価が上がったと喜ばれています」

発売前にはメルセデス・ベンツ日本主催のゴルフトーナメントで、参加者2千人の手土産に採用。発売後も好調で、『日経トレンディ』10月号の「空港発」ヒットランキング」で全国1位に輝いた。11月には、珍しい県産苺を使った「薔薇甘芋」を第2弾として発売。苺とカマンベールチーズを混ぜた、こちらはチーズケーキの進化系だ。

この「薔薇甘」ブランドでは「食べる花束」をコンセプトに、さらに素材を変えて種類を増やす計画。パッケージだけ先につくり社内に掲示してビジョンを共有しているという。最終的にはカラフルな花束にして、新たなロングセラーにしたいと考えている。

「弊社は菓子の製造では後発です。私の代で、沖縄土産の市場を変えるような商品を生み出したり、さらにコーポレートブランドを育てなければ、会社の発展はなく、2代目を継いだ意義もないと思います。これまでも試行錯誤を繰り返してきました」

ナンポーは、1969年創業の株式会社ちとせ印刷が母体で、1984年に土産品卸会社として設立

安里睦子社長(中央)と砂川美由紀工場長(左)、小椋百合香ブランドマネージャー(右)



され、1999年に菓子製造を開始。以後、量産体制を整える一方、塩の製造所や農作物の加工所を関連会社として、県産素材を活かした商品展開をしてきた。

安里正男会長の三女である睦子社長は、米国留学後、約16年間、印刷業の営業や企画を担っていたが、2010年に異動し、2016年に社長に就任した。現在、ちとせ印刷の代表も兼務している。

社長就任時理念には「もっとお菓子を楽しまう」と掲げた。

「当時はまだ、印刷業から移りたくない気持ちを引きずり、社内の風当たりも強かったので、自分自身の覚悟でもあり、エールでもありません」

入社以来、印刷業の経験を活かし、包装も商品もカラフルに刷新して、選べる楽しさも充実させてきた。看板商品の包装は、紫を基調にモダンなスタイルに変え、ホログラムや箔押しなど特殊印刷で

ナンポーブランドのイメージを高め、同時に印刷業の技術向上も図ってきた。定番のちんすこうは、丸形にして輸入菓子風の紙パッケージでカジュアルな商品に生まれ変わらせた。

「次の一手を模索して、新商品もたくさん開発してきましたが、沖縄土産のイメージを覆すような画期的な商品は生み出せませんでした」

低価格帯での競争、県外メーカーの参入、定番商品の伸び悩み、ニーズの変化——地元土産市場の様々な課題に鑑み「次の一手を」と、2018年には「観光土産から土産へ」をコンセプトに、十年余り営んできた洋生菓子店を統合して初の直営店事業にも挑んだ。「小悪魔的」をテーマに黒とピンクを基調とした斬新な店舗を市内2カ所の商業施設に出店。だが、コロナ禍に閉店した。

「コロナに関係なく、完全に私の失敗です。沖縄の人たちに向け、観光土産のイメージを払拭する弊社のビジョンを表現することはできませんでしたが、市場を読み違えたと感じ、早々に撤退しました」

そしてコロナ禍。売上9割減、大量の返品、急場を凌ぐ対策に疲弊していく従業員——その苦境の打開に悩み苦しみ、やむなく柱の一つ卸部門を廃止。さらに従業員を減らす苦渋の決断をした。

「退職金が出せるうちでないと従業員の人生を潰してしまうと思い、ハローワークに転職先の斡旋を頼み、一人ひとりと面談して意向を汲みましたが、『もっと早く判断してくれたら別の仕事があったのに』とも言われ、助けているつもりが会社に縛りつけていたことを思い知らされました」



沖縄県産の紅芋を使った「べにいもたると」と、様々なフルーツを使ったカラフルな「フルーツたると」

約140人いた従業員は半減。製造は休止状態。しかし前を向き「観光の回復を当てにするより、その先を見据えて次の一手の開発にチャレンジしよう」と方針を掲げ、まず、倉庫だった工場1階に新たな生産ラインを構築することを決めた。

「2、3階にあるような専用機ではなく、有事に備えて多品種生産がしやすい設備にすることを念頭に置いて、マスタックさんに相談しました。紅芋ペーस्टを使うこと以外、まだ何も決めていない、既存の機械も稼働してない状況で、何を言っているのかと驚かれたと思います(笑)」

その後、約2年を費やし「薔薇甘紅芋」を誕生させた。その開発の過程で製造の現場に入り、多くの気づきを得たという。そして自ら反省・改善したことで、社内に変革がもたらされていった。

「長年の古いしきたりがあり現場は萎縮していました。開発を機に外部の方も巻き込み「ため口」での会話をすすめ、みんなが対等に意見が言い合えるチームビルディングを行いました」

生産ラインの検品では、精度の高さに感心する一方、食品ロスの現状を目の当たりにした。

「お菓子の形の良さにこだわったために、食品ロスをたくさん出してしまつては、原料をつくつてくれる生産者さんにも申し訳ないと考え、製品の許容範囲を明確にして現場と共有しました」

さらに、責任の所在を表

明して担当者の心の負担を減らそうと、全商品の裏に「SDGsの取り組み」として、フードロス削減を目指し多少型崩れした商品もある旨を、恥を忍んで明記した。そして、ロス低減に努めながら、引き続きより高い品質基準を目指して取り組んでいる。

「再び、ひた向きに商品をつくり始めたスタッフたちの姿を見て、彼らなら成し遂げられると確信しました。『薔薇甘』の開発は、私たちに大きな自信をもたらしてくれました。あの時みんなでチャレンジしなければ、今はなかったと思います」

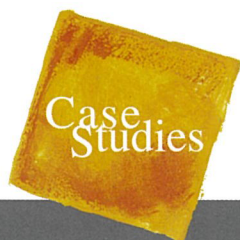
その経験を糧に、さらなる一手も次々と打ち出している。2022年には、国際通りのドン・キホーテ1階に、2017年に譲受した「スノーラグリーンアイスクリーム」のスタンドを設けた直営店、ナンポー国際通り店を開店。2023年には、「体に足し算」をコンセプトに県産のおからを使ったビスケット「+TASUTO」を発売。ウェルネス商品として県内の調剤薬局やスポーツクラブでの販売を皮切りに、全国へと展開する計画という。

今後も、チャレンジして進化し続けたいと語る。

「薔薇甘」は品質に磨きをかけ、全国で支持される土産商品と同じ土俵で戦えるブランドに育てたい。また、沖縄を謳わずにブランドで選ばれるような、沖縄の人たちが県外の人に自慢できるような商品を増やして、沖縄の観光菓子メーカーを脱する総合菓子メーカーを、全社一丸となって目指していきます」



おからビスケット「+TASUTO」。チーズ、シナモン、紅いも、きなここの4種類



ご活用事例

株式会社ナンポー様

全自動カップケーキライン (SD3,STO)

2022年12月、「薔薇甘紅芋」の生産に向けて全自動カップケーキラインを導入。現在、薔薇甘シリーズとして「薔薇甘苺」の生産にも兼用し、1日5人体制で約1万5千個を生産している。

設備導入にあたっては、トータルでサポートできる体制を構築した。導入後のフォローに対しては「使う側の視点に立った対応」との評価を得た。

全自動カップケーキラインは、充填機を予め1台多く備えるなど、将来の活用を見据えたラインを構成。薔薇甘を2種生産する日も、切り替え時間の短縮に活かされている。また、すでに機械を活かした商品開発も進めている。



紅芋のスイートポテト「薔薇甘紅芋」と苺を使った「薔薇甘苺」



カップディスペンサーでカップを供給しカメラで検査。その後、2種類の中味を絞る



「薔薇甘紅芋」生産の様子



オープンから出た薔薇甘は、冷却コンベヤで冷ました後、取り出され、カップ蓋供給装置へ



自動でカップの蓋をした後、包装工程へ送られる



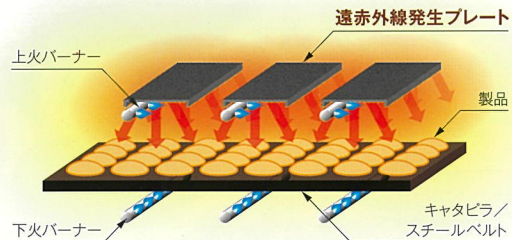
おいしいお菓子をエコに焼きあげる トンネルオーブン エコベイク

省エネや生産性、焼成品質をさらに向上し、トンネルオーブンをリニューアルしました。CO2排出削減、省エネルギー、ランニングコスト低減に貢献する、エコロジーでエコノミーなトンネルオーブンです。



省エネ化でランニングコストを低減

断熱性をさらに高めた炉体構造と、輻射効果をさらに高めた遠赤外線発生プレートの効果により、焼きムラ改善、品質向上と同時に省エネとCO2排出削減を実現します。立ち上げ時や焼成時の使用エネルギーも抑えられるので、ランニングコストを低減できます。焼成時の使用エネルギーについては、20~26%省エネを実現しています。 ※社内テストでの検証データ



労働生産性を向上

炉内温度の蓄熱性が良く、立ち上げ時間が短縮でき、実稼働時間の増加により生産性が向上します。従来型オーブンと比較し、約半分に短縮されています。 ※社内テストでの検証データ

トンネルオーブン エコベイクを FOOMA JAPAN 2024に出品!

「トンネルオーブン×協働ロボット×自動搬送ロボット×
充填機」のスマートファクトリー提案

6月4日(火)~7日(金)、東京ビックサイトで開催されるFOOMA JAPAN 2024に出展します。会場ではスマートファクトリーをテーマに、トンネルオーブン エコベイク、協働ロボット、自動搬送ロボット、充填機を組み合わせた省人化・効率化ラインをご提案。また、全自動ドラ焼機やライトデポリーなど生産性向上に貢献する機械を出品します。



世界最大級の食品製造総合展

FOOMA JAPAN 2024
FOOD PROCESSING TECHNOLOGY EXPO

6/4(火) 7(金) 10:00~17:00 東京ビックサイト 東1~8ホール

【当社ブース:東4ホール 4P-10】



☎ トンネルオーブン エコベイクに関する
お問合せは、お近くの営業所まで。

本社営業所 ☎04-2948-5090
大阪営業所 ☎06-6397-2234

名古屋営業所 ☎052-745-5754
福岡営業所 ☎092-686-7160



すり込み成型機のご紹介

ラング・ド・シャのような薄い生地からダックワーズのような厚みのある生地まで均一に仕上げるすり込み成型機。様々なすり込み製品と対応する機械をご紹介します。



すり込み製品のご紹介

定番

定番



ラング・ド・シャ
サクサクとした軽い食感と口溶け
8g/φ45mm、8g/□45mm



ダックワーズ
サクッとした表面とふんわりやわらかい食感
20g/L62mm×W42mm×H20mm

バター



焦がしバタークッキー
バターの豊かな風味と香ばしさがくるみのトッピングと相性ぴったり
9g/φ42mm×H7mm

ザクザク



チョコパフサンドクッキー
ガリッとしたクッキーとザクザクのチョコパフで2つの食感
20g/φ52mm×H13mm

チーズ



チーズすり込み煎餅
チーズ系の生地をすり込んでスナック風仕上げに
1.5g/φ40mm

グルテンフリー



米粉クッキー
米粉を使用しアーモンドをトッピング
6.5g/φ52mm×H8mm



オーダーメイドの型でオリジナルの形状も!

すり込みに適した単体機のご紹介



すり込み成型機 SAD-YSTN

- 生産能力:5000枚※/時
- コンパクトな単体機
- 一人でも作業可能な引き出し式
- タッチパネルですり込み方法(片道往復)の切り替えも簡単

※φ45ラング・ド・シャの場合



すり込み成型機 SAD-YST

- 生産能力:12000枚※/時
- 中量生産向け
- ワンウェイで効率的に生産



システムデポリー SD3

- 生産能力:2000枚※/時
- すり込み以外にも幅広く対応
- 搭載可能機種
外回りローター式充填機
3本ローラー式充填機

すり込み成型機に関するお問合せは、お近くの営業所まで。

本社営業所 ☎04-2948-5090
大阪営業所 ☎06-6397-2234

名古屋営業所 ☎052-745-5754
福岡営業所 ☎092-686-7160



今月のお菓子箱

ミルンシエ／ロールンシエ

本来、型に絞って焼くフィナンシエ生地をすり込んだ新スイーツ。アーモンドプードルの豊かな風味と、ラング・ド・シャとチュイルの中間のようなサクサクとした食感のお菓子です。ミルフィーユのように重ねる「ミルンシエ」と巻く「ロールンシエ」の2種類をご紹介します。



ロールンシエ

ミルンシエ

ミルンシエ 製造工程

すり込み成型機

1 生地をすり込む(往復)

トンネルオープン

2 焼成する(6分)

3 チョコを3点絞る

4 生地を3枚重ねる

5 冷却する(15分)

〈サイズ〉 L130mm×W25mm×H9mm

〈重量〉 14.5g

〈原材料〉 卵白、上白糖、無塩バター、薄力粉、
アーモンドプードル、BP、食塩

仕上げ: ホワイトチョコレート

〈日持ち〉 3カ月

ロールンシエ 製造工程

すり込み成型機

1 生地をすり込む(往復)

トンネルオープン

2 焼成する(5分30秒)

3 生地を巻く

4 冷却する(12分)

〈サイズ〉 φ14mm×L120mm

〈重量〉 9g

〈原材料〉 卵白、上白糖、無塩バター、薄力粉、
アーモンドプードル、BP、食塩

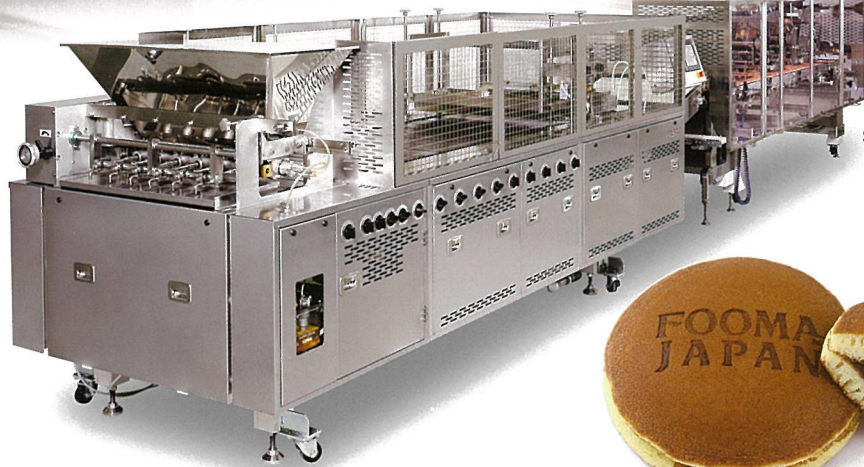
〈日持ち〉 3カ月

お問合せはE-mailかFaxで→ [E-mail] info@masdac.co.jp [Fax] 04-2948-3212

製品にご興味がある方は、マスタックニュース 編集室までお問合せください。

FOOMA JAPAN 2024 に出品!

美味しくつくる、美しくつくる マスダックの全自動どら焼機



SDR-KAM



バターどら焼



どら焼



生どら



トラ焼



パンケーキ

操作性UP

より使いやすく、交換しやすく。
生産時の操作性向上

生産性UP

取り付け、取り外しが簡単。製品
切替の時間を削減

リスク低減

プロダクトゾーン上の部品を大幅
削減。異物混入・労災リスク低減

詳しい情報はこちら



生産能力 ▶ 850個/時 | 1,600個/時 | 2,400個/時 | 3,200個/時

《本誌に関するお問合せ先》 マスダックニュース 編集室
[Tel] 04-2948-0162 [Fax] 04-2948-3212 [E-mail] info@masdac.co.jp

《機械の故障や改良・改造に関するお問合せ先》 お客様相談センター
東日本相談センター 0120-102083 西日本相談センター 0120-200794

Food Manufacturing Service Company

MASDAC

HPはこちら

