

有限会社ふらんす

三重県伊勢市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

独自の確立された生産工程により「伊勢」らしさを醸し出す洋菓子商品の提供

- 国の補助事業を活用し、設備投資により課題を解決。新商品開発の実現と明確な販路により、これからも売上の拡大が期待できる
- 菓子業界で後継者不足等による事業所の減少が続く中、後継者の育成や従業員の雇用維持に取り組むことで成長を続ける
- 洋菓子業界の発展のために業界団体の最前線で活躍しており、業界の発展と交流、社会的地位の向上に尽力している

企業基本情報

所在地	三重県伊勢市御園町長屋 691 番地 1
電話/FAX	0596-27-6698/0596-27-6798
URL	http://doucede691.jimdo.com/
代表者	取締役 倉世古 和弘
設立	1986年
資本金	950万円
従業員数	8人



会社概要

伊勢市内の工房で洋菓子の製造販売を行っており、2013年9月に店舗をリニューアルしたことで、モダンな要素を組み込んだ内装やきらびやかなショーケースにより来店客をもてなしている。近年では、店舗販売のほか競合店との差別化のために新商品を開発し、年間に5~600万人が訪れる伊勢市・おかげ横丁に出店、タルト商品、日持ちのする洋風みやげ「伊勢サブレ」、伊勢お土産コンテストで入賞した伊勢神宮の奉納菓子「宇治橋バーム」等を販売している。



リニューアル後の新しいロゴ

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

包装機械導入による生産性と品質（見た目）向上及び「伊勢」らしさの外観を演出

手作業で行っていたタルト、サブレやバーム等の袋入れ・食品表示・鮮度保持剤封入等の作業を、包装機械を導入し、生産性と品質向上を図っている。当初は、各商品の特性やフィルムと機械の相性が合わず、試行錯誤を繰り返したが、機械の特性を考慮した対応により技術的課題を解決。また、パッケージ商品として販売する際に重要な箱の外観はデザイン会社と合わせを繰り返し、伊勢らしいデザイン、色使いによる上質な演出を可能とし、ブランド力の向上も実現した。



伊勢の宮 (サブレ) 商品写真

未来の製菓技術者を雇用・育成することにより、業界の発展に取り組む

代表は製菓専門学校講師、教育改革委員等を務めることにより、高校・専門学校との連携を強め、若者人材の獲得が製菓業界全体の発展につながると確信している。

さらに女性の雇用も積極的に行っており、長く働いていける環境づくりに力を注いでいる。



笑顔が絶えないスタッフたち

洋菓子業界の発展のために業界団体の最前線で活躍

代表は三重県菓子工業組合の副理事長として2016年5月で5年目の任期を迎え、三重県洋菓子協会の会長を務めるなど、(1)業界の発展と交流、(2)業界の若手技術者の育成、(3)業界の社会的地位の向上に尽力している。また、2017年、三重県伊勢市で4月21日(金)から5月14日(日)まで開催される全国菓子大博覧会・三重の実行委員会副委員長として重要な責務を果たしている。また、伊勢神宮の遷宮やサミット効果により毎年500万人以上の来場が期待されるおかげ横丁等の集客交流施設を利用し、観光客向けに確立された販売ルートの実績を積む。



店内写真 「宇治橋バーム」表彰状