

ポイント

「まだここにはない明日を創る」

多様性を活かして、伝統文化を明日に繋ぐ、 老舗餅屋の挑戦

- 職人の高齢化、受注急増による人手不足に対してロボットを導入し、課題解消。業務効率化を実現
- 学生、外国人、シニア等を活用。外国人デザイナーの採用も予定し、今後も多様な人材を活用する
- 多様性を受け入れる柔軟性、発想力、実行力を発揮。メディアにも多く取り上げられている

企業基本情報

所在地	福岡県北九州市門司区葛葉 1-5-15
電話 / FAX	093-332-3302 / 093-332-3031
URL	http://takaishi-foods.com
代表者	代表取締役 清藤 貴博
設立	2014 年
資本金	100 万円
従業員数	3 人



会社概要

福岡県北九州市門司区で、創業 100 年以上の老舗餅屋「高石餅店」を営む。こだわりの餡を包んだ「あんこ餅」が人気で、長年地域で愛されている。2014 年に 5 代目である現代表が事業承継し、「まだここにはない明日を創る」を理念に、法人化。最近では、積極的な新事業の取組（商品開発・ロボット生産設備の導入等）がメディアにも取り上げられ、受注が急増している。今後も、地域から世界に向けて、様々な事業に取り組む。



同社商品

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

職人の高齢化と受注急増による人手不足をロボット導入で解決

同社は 3 名の職人が 65 歳以上を迎え、従業員の高齢化が進んでいる。一方、現代表への事業承継を機に、外国人研修生のアイデアを活かした『シナモン餅』の開発等、積極的に新たな事業に取り組み、受注が急増。繁忙期には生産が追いつかない状況が生まれた。こうした状況を改善するため、手作業で行っていた製造工程にロボットを導入。生産能力の向上と従業員の負担が軽減され、業務効率化に繋がった。省力化によって生まれた時間と人員を活かし、新たな事業展開を模索している。



企画「ロボット vs 職人！」取材の様子

多様な人材が持つアイデア・経験を活用した、事業展開

同社では、外国人や学生、他業種と積極的に連携し、多様なアイデアを事業に活かしている。開発した商品には、外国人研修生のアイデアを活かした『シナモン餅』、農家と共同で考案した『百日餅』、大学生と共同開発した 3D-CAD 技術活用の『花餅』などがある。

現場の職人は 3 名すべてが 65 歳以上を迎えるシニアだが、現役で製造に携わっており、知識・経験を今も発揮している。また、現在、新事業に向けてインドネシア人デザイナーを副社長として採用する計画を進めている。



外国人研修生として受け入れた「マリyam・ベイカリ」さん

「まだここにはない明日を創る」理念を実行する姿勢

外国人・大学生・他業種からのアイデアを柔軟に取り入れ、事業に活用する発想力と実行力を持っている。経営の傍ら、九州大学ビジネススクールを卒業し、北九州市立大学の講義を履修する等、経営者としての資質向上や人的ネットワークの形成にも熱心に取り組んでいる。蓄積したノウハウ発信も心がけ、北九州市の大学生だけでなく、九州大学、立命館大学、海外からの大学生インターンシップを受け入れている。



インド・インドネシア人留学生の受入