

有限会社宮城菓子店

沖縄県石垣市

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ヒット商品を作り続ける石垣島の菓子業界リーディングカンパニー

石垣島で95余年続く、老舗の菓子メーカー。地元の農作物、歴史文化といった地域資源の活用にこだわったオリジナル菓子を中心に製造している。石垣島定番商品「石垣の塩ちんすこう」や、伝統菓子「くんぺん」等は土産品としてだけでなく、広く県民に愛されている。石垣島における菓子製造業界のリーディングカンパニーとして、妥協しないものづくりでヒット商品を作り続ける。伝統を守りつつも新商品開発にも意欲的で、そのための設備投資や人材育成に積極的に取り組んでいる。

● 所在地 沖縄県石垣市字石垣727-1
● 電話/FAX 0980-83-4833/0980-83-4877
● URL miyagikasiten.com
● 代表者 代表取締役 宮城 龍二

● 設立 1922年
● 資本金 900万円
● 従業員数 31人



需要獲得

伝統的琉球菓子を現代ニーズに合わせた『新・琉球菓子』の展開

「石垣の塩ちんすこう」は従来の伝統菓子である「ちんすこう」の味やパッケージを一新して沖縄の人気観光土産品に育てた。琉球伝統菓子「くんぺん（まんじゅう）」を三重包餡にしたり、沖縄産EM牛乳を使用したしっとり感のある食べきりサイズの「ミルクくんぺん」等、これまでの「くんぺん」の常識を覆し、人気商品となっている。

平成28年「地域資源を活用した『新・琉球菓子』の開発販売事業」として、地域産業資源活用事業の認定を受けた。



「石垣の塩ちんすこう」と「ミルクくんぺん」

設備投資と自社店舗で、付加価値向上と需要拡大につなげた

需要を拡大するため、北海道産バター、石垣の塩、波照間島の黒糖、沖縄産EM牛乳等、素材にこだわった付加価値の高い製品を製造している。機械装置の刷新で三重包餡を可能にしたことで、これまでは自社で作れなかった新商品の開発に成功すると同時に、生産効率を飛躍的に向上させ、価格を抑えることができた。こだわりの商品を自社店舗で販売し、作りたてを食べてもらえるような取組により、需要拡大にしっかりとつなげることができた。



自社店舗

自社ブランドを中華圏へ展開予定

2年後海外展開を目指し、準備を進めている。平成30年、初めて海外バイヤー等が参加する「沖縄大交易会」に参加。現在香港の商社と商談が継続中で、包材メーカーに依頼して包材のすり合わせを行なっている。沖縄本島の糸満市西崎に、工場用地（700坪、床面積350坪）を確保しており、2020年着工、2021年稼働予定。新工場から海外に向けて、国内で実績をあげてきた自社ブランドの焼き菓子を輸出する計画がある。



現在の本社工場作業風景

ものづくり