

地元の柑橘果実の色・味・香りをそのまま ドライフルーツにして全国の食卓に届ける

『世界中の人々に古くから愛されてきたドライフルーツを日本の新しい食文化として全国の食卓にお届けしたい』を原点に、ドライフルーツをはじめ、ナッツや野菜チップス等の食料品を製造する企業として2006年に創業した。以来、「食べる健康」をコンセプトに食の安心と安全を守るため、人の目と手によるきめ細かな素材の厳選と、清潔な加工工程、品質管理を徹底し、お客様が楽しみながら手に取って頂ける商品づくりに取り組んでいる。

- | | | | |
|----------|---|--------|---------|
| ● 所在地 | 愛媛県宇和島市坂下津甲407-49 | ● 設立 | 2006年 |
| ● 電話/FAX | 0895-23-2453/0895-23-1177 | ● 資本金 | 1,000万円 |
| ● URL | https://www.genki-honpo.com/ | ● 従業員数 | 50人 |
| ● 代表者 | 代表取締役 鈴木 弘幸 | | |



自社独自の乾燥技術により果物の風味を色濃く残した商品

ドライフルーツ加工としては国内最大級を誇る自社工場を2015年度に新設して生産力を強化するとともに、独自の乾燥技術である脱酸素処理によって果物の色・味・香りを損なわず、素材の風味をそのままに感じることを可能にした。この革新的な商品作りにより、競合他社や類似商品に比べて高い優位性を誇っている。さらに近年では自社HPを刷新し、SNSによる顧客マーケティングに着手して、消費者ニーズを反映した高付加価値商品を開発するなど、経営安定化に繋がる見込生産型のビジネスモデルを構築している。



げんき本舗のドライフルーツ

愛媛県ならではの様々な柑橘果実を活用した商品づくり

2014年10月15日に国から農工商等連携事業の認定を受けた。そこで、愛媛県産の柑橘果実にこだわり、主力商品であるドライフルーツは温州みかん、伊予柑、ブラッドオレンジ、紅まどんな等、10種類以上を商品化している。また、時流に合せ健康志向の食品づくりを大切にして、砂糖漬けではない商品を中心に商品開発に取り組んでいる。これを可能にしたのは、糖度の高い柑橘果実を丁寧に選別するための手間隙を惜しまないこだわりへの信念と、同社独自の加工技術があったからにほかならない。



人の手による、皮むき・選別

工場の新設および製造工程の改革により業務効率化を実現

新工場の設立に伴い、中小機構四国本部の経営実務支援事業を活用して製造工程の改善活動に取り組んだ。その結果として生産性が10%以上向上した。主な改善点は、梱包の作業手順の変更や、レイアウトの変更（動線の確保）、セル生産方式の導入、各作業の見える化等があげられる。業務が大幅に効率化できたことによって、人件費の削減等のコストダウンに成功している。



新工場の戒山ドライフルーツファクトリー