

1 株式会社ひむか屋

【代 表 者】代表取締役 上山 祥一

【所 在 地】宮崎市大字島之内 551 番地 2

【電 話 番 号】0985-39-6061

【ホームページ】https://www.himukaya.jp/

【**業 種**】097 パン・菓子製造業

【経営革新計画承認日】令和5年11月21日

【経営革新承認期間】5年

【経営革新計画テーマ】

OEM生産の受注拡大のため、新たに企業連携による乳菓饅頭分野への参入



当社は、昭和56年創業して以来、宮崎市を拠点として、和菓子作りのノウハウを活かした長期保存可能な冷凍和菓子の製造・卸売りをしています。

卸売りを行うにあたり、店舗販売の経験から売れ残りが無くなり、商品のロスが減れば、お客様(販売店)に喜んで取り扱いいただけるのではと、保存料を使用せずに日持ちする和菓子を考えたときに、冷凍和菓子にたどり着きました。

しかしながら、現在では当たり前の技術になってしまい、思うように需要が伸びておらず、新商品開発による新たな販路の拡大が重要であると考えました。

そこで、新たに「企業連携による乳菓饅頭分野」への参入を実施し、新たな販路の拡大を図ります。

また、当社では、令和3年2月に生産工場の改修を行い、HACCPの義務化にも対応できる工場となっております。

【生産工程】

材料受け入れ・保管 → 原材料調整・計量 → 生地調整 → 成形加工 → 焼成 → 包装

出荷 ← 冷凍保管 ← 金属探知機・検品

HIMUKAYA

※ 乳菓饅頭は、特殊な製造方法と専用の機械が必要なため参入障壁が高く、当社が得意とする小ロット生産を行う事業者が九州内にいないことは、今後の競争優位性を担保できると考えています。

【新商品の特徴】

さつま芋みるく饅頭

多種多様な原料に応じて、餡からオリジナル開発したオンリーワン のみるく饅頭を製造しています。小ロットから対応しておりますの で、一度ご相談下さい。

製造例(芋、栗、抹茶、イチゴ、みかん等など) -18℃以下の冷凍保存で賞味期限1年間 解凍後は常温で60日~90日(使用原料により変動します)

【生產状況】

