

元**気企業** 訪問 株式会社吉蔓

新たに始めた 生餃子がヒット 本業の精肉販売との 相乗効果で事業拡大へ

新事業の柱として生餃子の製造へ

同社は1952年に畜産業として創業し、64年に精肉店を三田市に開店しました。以来、「三田牛」を専門に扱う店として、市内外にその評判を知らしめてきました。「先代である父は三田牛のブランド確立に向け尽力したようです」と吉田明広社長はその功績を振り返ります。

ただ、狂牛病など食肉に関わる伝染病が流行するたび、経営に大きな打撃を受けてきました。加えて、皮肉にもブランド牛としての評価が高まってきた三田牛の値段が高騰したことにより、客離れが進んでいったといいます。「年を追うごとに売れ行きは下がり、一時は事業を畳もうかと考えたほどです」と吉田社長。新たな事業の柱を模索する中でたどり着いたのが生餃子の製造でした。

商品開発に当たっては試作を繰り返し、皮はモチモチ感が出るように米国産とカナダ産の小麦粉の配合比率を何度も見直しました。あんには神戸産の豚肉、青森県産のニンニクを使い、キャベツとショウガを加えて飽きのこない味に仕上げたといいます。精肉店の軒先に新たに販売所を構え、2017年から販売を始めたところ、口こ

みだけでどんどん売れ行きを伸ばしていきました。中には赤穂や豊岡からわざわざ訪れる常連客もいるとのこと。19年11月には宝塚市に2号店を出し、こちらも行列ができる人気店になっています。

"ステイホーム"が需要の追い風に

同社は2000年ごろから、ひょうご産業活性化センターの設備貸与制度を活用して設備投資を進めてきました。生餃子の製造を始めるに、肉の切断機や餃子のあんを包む機械などを導入しました。「低利であることが当社には最大のメリット。行政の制度なので信用面でも後押しになります」と話します。

産量をさらに増やすべく精肉売り場を 1.5m前に押し出し、製造スペースを広 げました。また、新しく冷蔵庫を導入し、 より多くの材料を保存できるようにしま した。

昨年、三田牛の取り扱いを一切やめ、豚、鶏、牛肉の販売に切り替えるという大きな決断をしました。「父が引退したこともあり、自分がやりたいことを思い切ってやっていこうと考えました」と語ります。「生餃子を買いにきたお客様が精肉店ものぞいてくれるようになり、本業の精肉販売にもいい効果を及ぼしています」

本業では昨年から、ある全国チェーンのドラッグストアへ精肉を卸し始めました。「どのような包装で提供すればよ



広々とした冷蔵庫も設備貸与制度で導入しました

いのか全国のドラッグストアを訪ね歩いて研究しました」。その包装機の導入にも設備貸与制度を活用したそうです。生餃子の製造を機に事業が好転

して以降、果敢にチャレンジを続ける 吉田社長の表情には自信がみなぎっ ています。

今後、生餃子については阪神間に

販売店を増やし、精肉販売では卸し 先の開拓をさらに進めていく予定で す。

会社概要 **株式会社吉**蔓 所在地 三田市広野92 代表取締役 吉田明広 事業内容 精肉販売、生餃子の製造・販売 TEL 079-567-1108
URL http://www.yoshitsuru.co.jp/

支援メニュー講座

設備貸与制度

設備貸与制度の活用で経営基盤を強化

制度概要

設備の増強・更新を図ろうとする中小企業の方に代わって当センターが設備を購入し、中小企業の方に長期(10年以内)かつ固定金利(年率0.70%~1.95%)で割賦販売またはリースするものです。2016年度から10%の保証金が原則不要となりました。

メリット

最大のメリットは、金融機関の借り入れ枠や信用保証協会の保証枠とは別枠で利用できることです。また、設備貸与制度のみならず当センターは、曜日ごとに中小企業診断士等の専門家による無料の窓口相談を随時受け付けています。さらに当センターは中小企業支援機関との連携により県内企業を支援する「中小企業支援ネットひょうご」を活用し、経営・技術・情報などさまざまなサポート体制が構築されていますので、制度利用後のフォローアップを含めた手厚いサポートがあるのも特長です。

設備の更新、新規導入、省エネへの取り組みをご検討されている方はぜひ設備貸与制度の利用をご検討ください。

問い合わせは ひょうご産業活性化センター設備投資支援室 111078-977-9086

