

平成28年 5月26日

各 位

GOYOfoods
Go! Best the Future by Cheer Foods.



会 社 名 五洋食品産業株式会社
代 表 者 名 代表取締役社長 舛田圭良
(コード番号 2230 TOKYO PRO Market)
問 合 せ 先 執行役員 管理部長 正林英治
(T E L 0 9 2 - 3 3 2 - 9 6 1 0)

「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社 生産性優良企業」に選定されました

このたび当社は、中小企業庁が選定する「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社」のうち、海外展開部門において、生産性向上に取り組む優良な中小企業として、「生産性優良企業」に選定されました。

当社は、HACCP に対応した工場と管理手法のもと、ものづくりの経験と凍結技術を活用して革新的な製品開発に取り組んでおります。一方、海外展開につきましては、タイ王国及び香港において、それぞれ現地企業と独占販売契約を締結し、同国等並びに ASEAN 諸国での販路拡大に取り組んでおります。

このたびの選定は、これらの取り組みを評価して頂いてのことと、励みに感じております。

今後も、国内外を問わず、安心・安全な高品質の商品をお届け出来るように取り組んで参りますので、一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

※「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社 生産性優良企業」について

「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社」とは、革新的な製品開発やサービス創造、地域貢献・地域経済の活性化、海外での積極的な販路展開等による国際競争力強化、女性経営者を始めとした人材活用に取り組む、独自の技術・サービスで伸びる取り組みを行うなど様々な分野で活躍している中小企業・小規模事業者として中小企業庁により選定された中小企業・小規模事業者です。なかでも、生産性向上に取り組む優良な中小企業 17 社のみが「生産性優良企業」として選定されております。

添付書類の出典：中小企業庁ウェブサイト

<http://www.chusho.meti.go.jp/keiei/sapoin/monozukuri300sha/index2016.htm>

以 上

五洋食品産業株式会社

福岡県糸島市

海外

地域

わざ

人材

ものづくり

サービス

ものづくりの経験を活かした技術力で、冷凍ケーキに“美味しさ”を凍結、海外にも事業を拡大

- ものづくりの経験を活用した製法で、200種類以上の冷凍ケーキを開発している
- 厳しい品質管理と大量生産が必要な業務用製品の実績をもとに、消費者向け製品「Sweets Stock!」をブランド化している
- 現地企業との独占契約を獲得する等、海外にも販路を拡大している

企業基本情報

所在地 福岡県糸島市多久819番地2

電話/FAX 092-332-9610/092-332-9613

URL <http://www.goyofoods.co.jp>代表者 代表取締役社長
舩田 圭良

設立 1975年

資本金 10,000万円

従業員数 54人



会社概要

ものづくり技術に端を発する、きめ細かな管理・製法による冷凍ケーキの製造・販売事業を行っている。解凍して消費者の口に入る瞬間に、一番美味しくなるように計算された製法で、外食等の業務用製品と、「Sweets Stock!」という一般消費者向けブランドを展開している。また、冷凍の強みを活かし、海外展開も積極的に行っている。

製造風景



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

ものづくりの経験を製法に活用、解凍した時の美味しさを追究

もともと自動車メーカーのエンジニアであった社長が、ものづくりの経験を活かし、ケーキを解凍して口に入れた時に一番美味しくなる製法を確立する。冷凍には向かないとされるフルーツケーキやモンブラン等、200種類以上の商品を開発している。また、過去に製品回収事故を起こした教訓を活かし、HACCPに対応した最新設備を有する工場で、厳格な生産管理の下で、高品質・短納期・大量生産を実現し、事業規模を拡大している。

工場外観



独自の販路で、価格競争力のある高品質の商品を海外展開

商社等を介さずに、現地企業と自ら直接商談を行い販路を開拓し、公的機関が開催する商談会等も現地パートナー企業の探索に活用している。コンテナ満載で船積するなどの取組により、国内と同水準にまで物流費を抑え、現地での価格競争力を有しながら、国内と同品質の高付加価値製品を輸出している。現在、タイと香港で現地企業と独占契約を獲得しており、シンガポール等ASEAN諸国への進出に向けた取組を進めている。

海外イベントの様子



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ポイント

過去の教訓を技術力の向上に活かし、冷凍を“強み”に転換

冷凍ケーキを、冷蔵品の代替品という“弱み”と捉えるのではなく、最高のおいしさを凍結し、必要な時に必要な量を、おいしく自由に食べられるという“強み”に転換して、付加価値を向上させている。この冷凍の強みを活かして積極的に自ら海外販路の拡大に取り組む。また、かつて製品回収事故を起こしたことを機に、食の安全・安心を遵守・実現する企業文化を構築し、徹底した品質管理と改善により凍結技術を高めている。

焼き立ての味を、そのままお届け

