令和6年度神奈川県中小企業生産性向上促進事業費補助金

＜採択事例＞

CASE 6

タコスシェル製造工程に設備導入し、生産効率がアップしました！

BEST FOOD SUPPLY(TACO BOON)

事業概要:(業種:飲食業)
神奈川県厚木市旭町 2-1-14　旭町ビル２階
大谷　隆範さん
【社長より一言】
2019 年より湘南タコス専門のキッチンカー「OUTSIDE KITCHEN BOON」を創業し、湘南エリアを中心に活動したのち、厚木市で実店舗「TACO BOON」を開店しました。一番のこだわりは自家製の湘南タコスシェル（タコスの生地)、希少な国産トウモロコシ粉や国産小麦粉をはじめ数種類をブレンドしております。

◆導入した設備

◇ミキサー

◇スーパーシーター※

※生地を薄く伸ばす機械

◇ガスオーブン

◆生産性向上のねらい

設備導入により、①安定した品質で生産・供給できる体制を整えること、②生産が追い付かないために発生していた販売の機会損失をなくすこと、③生産量を増加させ販路を拡大することにつなげたいと考えています。また、今後、労働生産性が向上していく中で、更に地元食材を活用した新製品を開発することを目指しています。

～神奈川県取材ノート～
補助金申請にあたり、地元の信用金庫など支援機関をどんどん活用しながら、ご自身で経営革新計画を作成したそうです。最初は経営革新計画の意味も理解していなかったけれども、実際に自分で事業計画を立てることで、自社の今後の展望がしっかり見えてきたと語る勉強熱心な社長でした。
タコス生地の配合にこだわるなど、タコスへの愛情もものすごく伝わりました。これまでのキッチンカーのお客様が、現在のお店にも足を運んでくれるそうです。湘南タコスとは、メキシコのタコスとは異なり、油で揚げたオリジナルのタコスシェルをベースにした湘南エリア独自のタコスとのことで是非食べでみたいと思いました。

●設備導入前の状況

タコスの生地を捏ねて、成形する作業を全て手作業でやるとおよそ 23 時間必要でした。時間的・体力的にも生産量は限界に達し、販売機会の損失が発生。加えて、こうした手作業には技術が必要で、特に捏ね作業は力のいる工程で男性にしかできない状況でした。

○設備導入後の状況

捏ね作業や生地伸ばしなどを機械で行うことで、今までより生地を作る時間が 11 時間も短縮できる上、安定した品質で提供できるようになりました。
機械作業になっても納得のいくタコス生地になるよう、配合やオペレーションを工夫し、これまでと同じ品質を維持しています。また、力作業がなくなることで女性でも生産できるようになり、生産量はなんと３倍に増えました。

導入して一番効果を感じているのは、これまで時間を割けなかった新メニューの開発が可能となり、実際に提供することができたことだと思います。また、アルバイトを育成する時間もできたので、店舗とキッチンカーとの両立も実現していきたいと思います。

◆補助金を申請する前に悩んだ事、大変だったこと

設備導入について以前より検討してきた中、この補助金のことを知人から聞きました。また、他の補助金も申請していたのですが、補助金を利用した経営者から、申請及び補助金交付後の事務作業の簡便さがメリットであるとのアドバイスをもらい、県の補助金を選びました。
申請書類の記載で一番悩んだことは、収支計画を立てることでした。まずは身近な支援機関である信金に相談し、神奈川県中小企業団体中央会から中小企業診断士を紹介してもらい、アドバイスを頂きました。

◆補助金を申請してよかった事

設備が実際に導入されると期待どおり大きく生産量が上がり、実際に効果を体感できましたので、補助金を活用できて本当に良かったと日々感じております。また申請のために書類を準備していく中で、経営者目線が養われたことが一番の収穫で、来年、再来年に向けてやるべきことが見えてきました。

◆最後にひとこと！

北海道産のトウモロコシ粉＆国産小麦粉で作るこだわりの自家製タコスシェル。本厚木へお越しの際は、揚げたタコスと焼いたタコスを、ぜひ食べにいらしてください！

TACOBOON

☚ファミマの上にあります