

OPEN FACTORY

こうばをひらく 魅力をひらく

企業単体で取り組む オープンファクトリー集

> 地域未来牽引企業 Companies Driving Regional Growth

はばたく中小企業・ 小規模企業300 社 Winners of the Vibrant HABATAKU Small and Medium Enterprises 300 Program 日本国内においては企業単体でも魅力的なオープンファクトリーを実施する企業 が多く存在します。

2025・2030年の先、将来を見据え、経営層だけでなく従業員の能動的な取り組み を進める上での一つの手段として。

また、情報の流れ方が著しく変化するVUCA(変動性、不確実性、複雑性、曖昧性)と呼ばれる時代において、不確実性への対処するためのブランディング(差別化)における一つの手段として。

そこで、以下の要件を満たす国内企業事例を紹介します。

Requirements

- ・付加価値を生み出す現場を「体感」できるリアルの「場」があること。
- ・当該企業や地域、産業の歴史を「学べる場」であること。
- ・ホームページ等で常に見学受け入れ可能なことを表明していること。 (予約型、フリー見学型など実施形式は問わない)
- ・「地域未来牽引企業」または「はばたく中小企業・小規模企業300社」いずれかの選定企業であること。
 - ※2025年春までに開業予定であり、上記要件を満たすものも可。

<u>なお、本件は公表時点において、国内の上記事例のすべてを漏れなく紹介するも</u> <u>のではないことを申し添えます。</u>

今後、本冊子については定期的にリバイスを行う予定です。

上記要件に該当し、掲載を希望される場合は、下記までご連絡ください。

※現時点では近畿局管内(福井県、滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、 和歌山県)の企業を対象とさせていただきます。

INDEX

福井県

株式会社龍泉刃物

滋賀県

株式会社たねや 株式会社クラブハリエ

大阪府

大阪糖菓株式会社 木村石鹸工業株式会社 藤田金属株式会社 カタシモワインフード株式会社 株式会社スマイリーアース 株式会社青木松風庵

奈良県

梅乃宿酒造株式会社

和歌山県

湯浅醤油有限会社



龍泉刃物ファクトリー&ストア







CORE VALUE

世代を超えて受け継がれる技と想い

FEATURES

刃物だけで無く「地域」を体感する空間

同社製品の特徴である「龍泉輪」(刃物の地肌に現れる美しい模様)は、硬質材と軟質材を交互に幾層にも積み重ねた刃物鋼を鍛造し、表面を平らに磨きあげる越前打刃物職人の特殊な技から生まれるもので、同社の職人に受け継がれる独自のもの。多くのグッドデザイン賞の受賞をはじめ、全国伝統的工芸品公募展で経済産業省製造産業局長賞や近畿経済産業局の関西ものづくり新撰への選定など、多方面から評価を集めている。

また、併設するストアの内装は福井県丹南地区の伝統産業である越前和紙や越 前箪笥を取り入れている。工場の見学での体感を通した打刃物の魅力はもちろん、 刃物以外の福井の魅力も伝え、一人でも多くのお客さまに、地域の魅力を体感い ただく「場」となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2016年)



<福井県>

福井ふるさと企業表彰 最優秀賞(2016年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 増谷 浩司

所在地 : 〒915-0873 福井県越前市池ノ上町49-1-5

設立 : 1989年

事業内容:包丁各種製造販売

資本金 : 500万円

URL : https://ryusen-hamono.com/

INNOVATION & FUTURE

世界に羽ばたく製品を活かし、地域と共に躍動する

同社が立地する越前・鯖江エリアでは、地域一体型オープンファクトリーとして 国内でも有名な「RENEW」と、多くの企業・人々が一挙に集まり交流する「千年 未来工芸祭」が展開されており、同社も各取組の一員として参加している。

こうした取組を通して、同社の刃物と近隣の企業が「柄」を作ってコラポレーションする事例が生まれたり、認知が高まったことで外部の有名鞄メーカーとのコラポレーションが生まれたりと、「発信」が「伝播」し、イノベーションの創出を体現する「地域のリーディングカンパニー」の一社と言える。

同社は産地内でいち早くステンレス鋼の製品化を進め、一般家庭用包丁の分野に 着手、生産規模の拡大を図ってきた。時には壁にぶつかり、大量生産の技術を保有 している他産地との価格競争の波にさらされるなど、多くの苦難を経て、試行錯誤 を重ね、現在の姿である"付加価値の高い製品"の生産・開発へと変化している。そ うした商品の代表格が『ボキューズ・ドール国際料理コンクール』を通して有名と なった、購入まで数年待ちも珍しくない「ステーキナイフ-Steak Knife ASYMMFTRY SK01-1 である。

このように世界の料理人もが認める同社製品を体感できるファクトリー&ショップを通じて生まれる今後の新たな出会いやイノベーションに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所:福井県越前市池ノ上町49-1-5 年間平均来場者数:約4.500人

開業:2019年4月

●問い合わせ先

· 本社: 0778-23-3552

· RYUSEN FACTORY & STORE: 0778-43-6020



滋賀県近江八幡市

株式会社たねや 株式会社クラブハリエ

バームファクトリー (ラコリーナ近江八幡)



CORE VALUE

自然を愛し、自然に学び、 人々が集う繋がりの場

FEATURES

生地づくりから包装まで、没入感のある見学ルート

バームファクトリーは2023年1月、たねや・クラブハリエのフラッグシップ 店「ラコリーナ近江八幡」の敷地内奥に、同社史上最大規模のパームクーヘン の店舗としてオープンした。ガラス張りの見学通路では、同社が長年"近江八幡 の味"として守り続けてきたパームクーヘンの製造工程を生地づくりから包装まで見学可能。予約制のガイドツアーでは、製造工程のこだわりや同社が大切に する"自然・いのちへの想い"を分かりやすく学ぶことができる。

見学ルートだけでなく、1階レジカウンターの頭上にパームクーヘンの焼成で 使う芯棒を並べるなど、工場に入ったような感覚を味わえる工夫を随所に凝ら している。2階にはカフェも併設。大きな窓から近江八幡の自然と製造風景を 感じながら、"焼きたて"のパームクーヘンminiを楽しめる。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2017年)



_

- COMPANY DATA -

代表者 : たねやグループ CEO 山本昌仁

がんばる中小企業・小規模事業者300社 (2015年)

所在地 : 〒523-8533 滋賀県近江八幡市北之庄町615-1

創業 : 1872年

事業内容: 和菓子・洋菓子の製造販売 / 喫茶・食事

資本金 : 9,000万円

URL : https://taneya.jp/

INNOVATION & FUTURE

お菓子を通じて 自然と人のいとなみを次代へ受け継いでいく

伝統的なお菓子だけでなく、和菓子×オリーブオイルなど斬新なアイディアで常に革新的な菓子づくりに挑戦している同社が大切にするのは"歴史に学び、自然に学ぶ"ことを通じ、新たな変革を生み出す姿勢だ。2015年にオープンしたラコリーナ近江八幡にもその精神が息づく。「これからの人と自然、共に生きる"いのち"の在り方を見つめ、自然を愛し、自然に学び、人々が集う繋がりの場」をコンセプトに、八幡山につながる森づくりを目指した植樹活動や、従業員の手で育てる田んぼや山野草、栗木のあたたかみを感じられる店舗設計、自然の大切さを来訪者に伝えるラコリーナッアーの開催など自然のいとなみを楽しめるのが魅力だ。

パームファクトリーの開業は、顧客への新たな体験の提供はもちろん、職人の手 に頼るべき工程と機械化可能な工程の精査や、商品購入に至るまでの顧客の顧が見 えることによる職人のモチベーションアップにも繋がっている。

昨今の気候変動やパンデミックは原材料調達などの観点で同社のなりわいに直結する課題。「我々が身近なお菓子を通して発信するメッセージやラコリーナでの体験が、お客さんの自然に対する意識、行動を変えるきっかけに少しでもなれば」と経営本部の小玉氏は語る。お菓子づくりを通じ、脈々と受け継がれてきた近江商人の姿勢を体現しつつ、人と自然が共生する社会システムの、世界に向けた発信を目指す同社の今後の更なるチャレンジに、期待が高まる。

OPEN FACTORY DATA

住所:近江八幡市北之庄町615-1

年間平均来場者数: 321万人 (※ラコリーナ近江八幡 / 2022年)

開店:2023年1月

●問い合わせ先

株式会社たねや ラコリーナ近江八幡

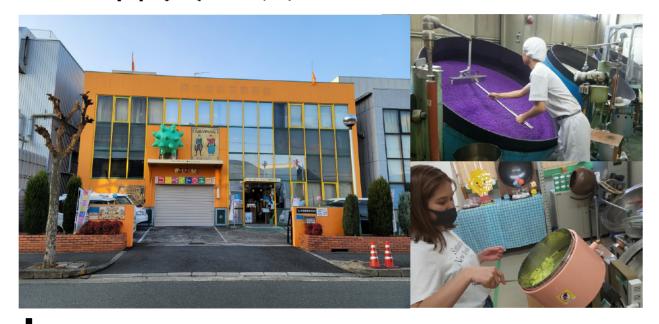
TEL: 0748-33-6666



大阪糖菓株式会社



コンペイトウミュージアム



CORE VALUE

見て・聞いて・作れる体験型空間

FEATURES

古くも新しいコンペイトウをつくる会社

生産シェアは西日本最大、全国でも数少ないコンペイトウをつくる会社。1940 年に創業。

コンペイトウは形づくりなどに高い技術が必要とされるため、一般的に技術継 承が難しいといわれている中、同社は戦後以降、一貫してコンペイトウづくりに 取り組んでいる。観光地のお土産用のOEM商品のほか、例えば、コンペイトウが 伝来した時期(安土桃山時代)に織田信長が食べたであろうものを再現した「信 長の金平糖」など、オリジナリティーの高い自社商品を製造、販売している。

同社はコンペイトウの手作り体験や工場見学の受入れを2003年と比較的早い段 階から実施しており、本社所在地の大阪府八尾市だけではなく、堺市や福岡市に も体験型の拠点を設けている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2020年)

<経済産業省 近畿経済産業局>

第4回 はなやかKANSAI魅力アップアワード 特別賞(2021年)

<全国産業観光推進協議会・(公社)日本観光振興協会>

第11回 産業観光まちづくり大賞 経済産業大臣賞 (2017年)

< (一社) 大阪府経営合理化協会>

第2回「学生に教えたい"働きがいのある企業"大賞」リーダーシップ賞(2019年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役計長 野村しおり

所在地 : 〒581-0038 大阪府八星市若林町2丁目88番地

: 1940年 (法人設立:1952年) 事業内容:お菓子の製造小売、観光サービス

: https://www.osaka-toka.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

コンペイトウの価値を一人で多くの人々に

同社がコンペイトウづくり体験などをするようになったのは、先代社長が人口 減少などで市場の更なる縮小が見込まれる中、「モノを単につくっているだけで はダメ」、製造工程などを伝えることで、コンペイトウの本当の価値を感じても らえるようにしようと考えたことがきっかけ。

「コンペイトウ王国」ということから、現社長も南蛮人の装いで来場者をお出 抑えするほか、コンペイトウ干国のオリジナルアニメも用意するなど徹底した世

オリジナリティーの高い自社商品も、一人でも多くの人にコンペイトウのこと を知ってもらえるようにとの想いからつくられており、名前や味、パッケージな どに工夫が凝らされている。更に近年では八尾市のゆうき農園と「やおの若ごぼ うこんぺい」や、同じく八尾市の平井製作所と「ダイダイ金平糖」をつくり販売 するなど、地域の会社などとのコラボレーションにも積極的に取り組んでいる。

コンペイトウは主原料がグラニュー糖で、賞味期限も1年程度と比較的長く保 存も容易であることから、海外にも向けやすく、防災食としても注目され、色味 や味付けで無限の可能性が秘められている。「夢と希望が詰まったお菓子」コン ペイトウ。今後の同社の更なるチャレンジに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所:大阪府八尾市若林町2丁目88番地

年間平均来場者数:約7.500人※

開業:2003年12月 ※来場者数は3拠点合計。お買物除く体験のみの人数

コロナ禍前(2018年):約15,000人

●問い合わせ先

大阪糖草株式会社

TEL:072-948-1339 (コンペイトウミュージアム八尾)

※堺、福岡の情報はQRコードからご参照下さい。



木村石鹸

IGA (アイ・ジー・エー) STUDIO PROJECT



CORE VALUE

モノを作る工場から楽しいを作る工場

FEATURES

伝統もいかした、正直なものづくり

1924年創業の石けん・洗剤をつくる会社。国内ではもうほとんど行われていない「釜焚き製法」で石けんを製造し、その石けんを原料に、家庭用から業務用まで幅広い洗浄剤の開発・製造・販売を行っている。

また近年は、積み重ねてきた職人の技をいかして、石けんと天然素材だけを原料にした洗剤「SOMALI」をはじめとする自社プランド商品の開発・販売に力を入れている。

2020年に自社プランド商品の製造を主に行う、「IGA STUDIO PROJECT」が 稼働。ただモノをつくるだけの工場ではなく、ものづくりの現場が見やすいよう に見学通路が整備されていたり、ワークショップができる場所があるなど、「顧 客との交流を深める場所」としての仕掛けが用意されている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定 (2020年)

<大阪府>

大阪ものづくり優良企業賞(2016年)

< Forbes JAPAN >

スモール・ジャイアンツ・アワード 2019 ローカルヒーロー賞 (2019年) 〈株式会社マクアケ〉

Makuake Of The Year 2020 (2020年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 木村祥一郎

所在地 : 〒581-0066 大阪府八尾市北亀井町2-1-30

設立 : 1924年 (法人設立:1976年)

事業内容:洗剤及び洗浄剤の製造販売 資本金: 2,900万円

URL: https://www.kimurasoap.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

自律型の組織で更なるイノベーションを!

「IGA STUDIO PROJECT」は、「モノをつくる工場から楽しいを作る工場」 をコンセプトに、「工場」ではなく「STUDIO」、様々な試みをする場所なので 「PROJECT」というように、呼び方一つをとっても「楽しみ」が感じられる。

ただ、稼働時はコロナのまっただ中。今年度(2022年度)になり、顧客や地元の小学生が参加した工場見学ツアーを開催するなど、交流を深める場所としての活動を本格的に開始した。

また同社は顧客との交流にとどまらず、ほかの企業との交流も積極的に進めている。例えば、本社がある大阪府八尾市の「みせるばやお」に参画、同じ八尾市内にある友安製作所とコラボレーションし商品(「LOMA」シリーズ)を開発、販売している。

もともと同社はトップダウンではなく、従業員一人一人が自分で考え、行動する自律型の組織形態で、ほとんどの仕事や判断を現場レベルで決定し進めることができるようになっている。「LOMA」シリーズも同社では新卒1年目の従業員が中心となり開発が進められた。

「IGA STUDIO PROJECT」からも今後、従業員がお客様などとも一緒になり、 商品をはじめ様々な新しい価値が生み出されることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所:三重県伊賀市治田山梨3209-12

年間平均来場者数:約150人

開業:2020年1月

●問い合わせ先

木村石鹸工業株式会社

TEL:0595-20-9222 (IGA STUDIO PROJECT)



フライパンビレッジ



CORE VALUE

日常を楽しくする金属の工場

FEATURES

商品の良さ、その秘密がすぐに分かる場所

「日常を楽しくする金属」をスローガンに、フライパンなどのキッチン用品の ほか、最近ではインテリア用品や園芸用品も作っている会社。

金型づくりや金属の加工から検品・梱包までを一貫して手がけていることから、迅速な商品開発、お手頃価格での商品提供が可能。デザインユニットとコラボレーションした「フライパンジュウ」は、その商品開発力がいかされており、2021年には世界的なデザインアワードである「iFデザイン賞」、「レッド・ドット・デザイン賞」をダブル受賞。テレビなど多方面から注目も集めている。

2021年2月には工場を見ながら買物を楽しむことができるファクトリーショップをオープン。商品の良さだけではなくものづくりの素晴らしさ、楽しさを同時に体験できる場となっている。

Award

<経済産業省>

はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2020年)

<iF インターナショナル・フォーラム・デザイン(独)>

iFデザイン賞(2021年)

<ノルトライン・ヴェストファーレン・デザインセンター(独)>

レッド・ドット・デザイン賞(2021年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 藤田盛一郎 所在地 : 〒581-0035 大阪府八尾市西弓削3-8

設立 : 1970年

事業内容:金属製キッチン用品、インテリア用品等の製造販売

資本金 : 1,000万円

URL: http://www.fujita-kinzoku.jp/

INNOVATION & FUTURE

「開く」がもたらす「つながり」、「新しいもの」

小規模事業者としての特性を存分に発揮し、これまでにもほかの会社と多くのコラボレーションに取り組んできた。先のデザインユニット TENTとは、同社初のインテリア用品、園芸用品 (「テーブルランプイチ」、「プラントポット ハチ」)をつくり、販売を開始。

加えて、同社が立地する大阪府八尾市には地域一体型オープンファクトリーである「FactorISM」や常設の拠点である「みせるばやお」が、開催・開設されており、同社はいずれにも参加。そこでできたつながりをもとに、例えば同じ八尾市内にある友安製作所とは普段の料理からアウトドアでも使える鉄製の鍋、「どっちもどっちも」をつくるほか、ミズノやアーバンリサーチといった大手の会社とのコラボレーションもあり、その「場」や「機会」を的確に活かして、次々と新しいものを世の中に送り出している。

工場を開き、外の方々を受け入れることは、他の会社には同社にアプローチレやすい環境をつくり、同社にも他の会社とコラボレーションするハードルを低くしていると想定され、オープンファクトリーとすることのメリットが大いに体現されている。今後も、この「日常を楽しくする金属の工場」から、様々なコラボレーション、その先にあるイノベーションが起きることが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所:大阪府八尾市西弓削3-8 年間平均来場者数:約2.800人

開業:2021年2月

●問い合わせ先

藤田金属株式会社 TEL:072-949-3221



カタシモワイナリー







CORE VALUE

地域とともに生きる、コミュニティワイナリー

FEATURES

大阪産ワインを物語る、西日本最古のワイナリー

同社は「河内ワイン」や「柏原ワイン」ブランドで知られるワイン製造メーカー。明治初期に創業者の父、高井利三郎氏が大阪平野の堅下(カタシモ)の地を開墾し、ぶどう栽培に着手。1912年(大正元年)に創業者である高井作次郎氏によりワイン醸造を開始した。

1914年(大正三年)に"カタシモ洋酒醸造所"を設立し、現存する西日本最古のワイナリーとして、国内外のワイン愛好家にその名を知らしめている。

自社農園における減農薬と有機肥料の使用によるこだわりのぶどう栽培、永 年の醸造技術の研鑽により国内外のワインコンクールで受賞する一方、日本初 のぶどうの皮を原料としたブランデーや"たこシャン"といったオリジナル商品 の開発も積極的に行っている。

ぶどう栽培、ワイン製造・販売の傍ら、ワイナリー見学会を月二回開催。また毎年11月には数千人の来場者を誇る「カタシモワイン祭り」を開催し、ワイン愛好家や地域の人々がぶどう畑の下でワインと料理を楽しむ機会を提供している。

Award

<経済産業省>

がんばる中小企業・小規模事業者300社(2013年)





- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 高井 利洋

所在地 : 〒582 -0017 大阪府柏原市太平寺2-9-14

設立 : 1914年 (大正三年)

事業内容: ワイン製造、清涼飲料水製造、ぶどう栽培

資本金 : 2,490万円

URL : https://www.kashiwara-wine.com/

INNOVATION & FUTURE

地域を愛し、愛されるワイナリーを目指して

同社がワイナリー見学を開始したのは1990年。かつて日本一の産地だった大阪の ぶどう畑を後世に残し、地域と共に歩んでいこうと現社長の高井利洋氏が取り組み を開始。今でこそ予約で埋まる人気イベントだが、開始当初は1,2名しか集まら ず、集客に苦心していた。

転機は地元柏原市と国による文化財指定。大正時代から使い続けられている貯蔵 庫や保管されていた醸造器具が文化財としての指定を受けたことから、地域内外の 注目を集め、次第に見学者を増やしていった。

現在は月二回、ぶどう畑や工場の見学、貯蔵庫2階に設けられたティスティング ルームでの試飲に特製ランチを添えた見学コースを有料で提供しており、毎回予約 で埋まるほどの人気を博している。

また、2014年に設立100周年事業として「カタシモワイン祭り」を開催。広大な 畑を開放し、地元のレストランによる出店のほか、ライブや野菜マルシェを開くな ど地域ぐるみの取り組みを行っている。同イベントは拠点が7カ所設置されること から、社員の主体性を産み出す源泉にもなっている。

「地元の人たちが地域を知り、カタシモのことを語ってくれるのが何よりも嬉しい。社員とともに地域に愛されるワイナリーを育てていきたい。」と5代目継承者の高井麻記子氏は語る。

地域のコミュニティを支える同社の今後の取り組みに期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所:大阪府柏原市太平寺2-9-14

年間平均来場者数:1,500人(イベント時約3,000人)

開業:1990年

-information-

見学会のご案内をHPに随時掲載しています。

是非ご覧ください。



Nature Towel Factory



CORE VALUE

自然と共生するタオル工場

FEATURES

タオル製造の未来に触れられる「SDGs体感工場」

同社は「日本タオル製造発祥の地」大阪府泉佐野市で、タオル製造の未来を 創造する技術革新に取り組むタオル製造企業。化学薬剤に依存せず綿の処理を 行う特許技術「自浄清綿法」を駆使し、地域の生態系との共生を実現した循環 型環境ストレスフリーを実現したタオル生産プロセスが第7回「ものづくり日 本大賞」経済産業大臣賞を受賞するなど高い技術力を誇る。

同社の工場見学では、異色の経歴を持つ社長自らが語部となり、地域の歴史 やタオル産業の歴史を独自の視点で紐解きながら、同社が現在取り組む様々な イノベーション事業を実践してきた体験談と共に、分かりやすいストーリーで 語られるプログラムとなっている。そうしたプログラムが、学生や社会人の SDGs理解を深められる学びの体感現場として全国から注目が集まっている。

Award

<経済産業省>

第7回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞 (2018年)

※奥 龍将氏、奥 竜一氏 が受賞



はばたく中小企業・小規模事業者300社 (2019年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役社長 奥 龍将

所在地 : 〒598-0024 大阪府泉佐野市上之郷2384

: 2008年2月

事業内容: タオル事業及び原綿輸入販売

資本金 : 500万円

: http://smileyearth.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

リアルSDGsを実走するタオル工場が生み出す可能性

1998年に地元の河川「樫井川」が環境省の全国河川水質調査で日本ワーストワン を記録。地元の特産品であるタオルを作れば作るほど、地元の自然環境を汚してし まう悪循環を断ち切るため、同社は2008年に綿産業史において前人未踏の挑戦をス タートさせた。

同社が選んだタオルの主原料はウガンダ共和国産の有機栽培綿。原産国にたびた び足を運び、綿花の品質アップに綿農家と共に取り組むなど、現地住民達との交流 を重ねてきた。2017年に同社が立地している大阪府泉佐野市とウガンダ共和国北部 のグル市が友好都市提携を結び、また2021年に開催された東京オリンピック時にウ ガンダ共和国が日本の二つの自治体 (泉佐野市・立科町) で事前合宿を行ったのは、 同社が懸け橋となり実現されたこと。

自社のタオル製造に関しては、工場内で使用する自然資源(綿・水・エネル ギー)の扱い方を見直し、自然と共生していくことを大前提とした循環利用システ ムを構築し、地域の生態系と共生するタオル工場を実現してきている。

このような「共生工場」への注目は国内に止まらず海外からの注目も高い。まさ に国内外から注目される「グローカルオープンファクトリー」の一つとなっている。 大阪・関西万博2025を控えた近畿圏において、今後益々このようなSDGs体感工場 を起点としたダイバーシティな交流やイノベーションに期待が高まっていきそうだ。

OPEN FACTORY DATA

住所:大阪府泉佐野市上之郷238番地 年間平均来場者数:200~300人

開業:2019年4月

●問い合わせ先

factory.tour.smileyearth@gmail.com

TEL: 072-450-2018





月化粧ファクトリー



CORE VALUE

地域の活気を生み出す観光工場

FEATURES

原材料から製造者の想いに触れるストーリー体感工場

同社の主力商品である「月化粧」は、厳選した北海道産いんげん豆「大手亡」と「白金時」から作る自家製の白餡に、練乳と北海道産パターが絶妙にマッチした、和菓子の上品さと洋菓子の風味の両方を併せ持つお菓子。本ファクトリーではまず「映像室」で製造工程や、子どもたちも楽しめるクイズなどの映像を視聴。その後、製造ラインを見学し、所要時間およそ30-40分ほどで魅力を堪能できる。製法のこだわりや製造工程を学んだ上での、焼きたての温かい月化粧の試食は格別だ。

また、「展示エリア」では、小豆や小麦粉など使用する素材に対するこだわり や自家製餡が出来上がるまでの工程、日本の菓子及び同社の歴史に関する展示、 菓子の神を祀る菓祖神社など、同社のお菓子作りに対する熱い想いに触れられる ストーリー体感工場となっている。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2018年)



地域未来至引企?

<大阪市>

大阪市女性活躍リーディングカンパニー (2021年)

- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 青木一郎

所在地 : 〒599-0203 大阪府阪南市黒田453-15

設立 : 1985年10月

事業内容: 和菓子・洋菓子の製造及び販売

資本金 : 2,000万円

URL: https://www.shofuan.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

単なる観光工場ではなく、新しい完成が交錯する発信型工場

伝統的な和菓子だけでなく、みるく饅頭「月化粧」や元祖関西風苺大福「おしゃれ」など、100種類以上の四季折々の和洋菓子を届ける、大阪和歌山に28店舗・2工場を展開する同社は、「天より与えられた自然」を感じ取る菓子の伝統と精神を大切にしつつ、長年培った技術と五感(視覚・味覚・触覚・嗅覚・聴覚)を活かして和菓子づくりの概念にとらわれない発想と手法でお菓子作りを続けてきた。価値観の多様化が進む現代において、伝統を守るだけでなく、新しい感性で今までにない美味しさを創造するために、地域活性化や海外旅行者の需要も意識しながら今回のオープンファクトリー型工場を設立した。

実際、当該ファクトリーの設立に合わせて京都福寿園とのコラボレーション商品「伊右衛門月化粧」が誕生。「伊右衛門」の抹茶という素材の旨みをどう生かすか、お茶の風味をどう引き出すかを大切に、何度も試作をし実現に至るなど、単なる観光工場ではなく、新たな付加価値を生み出す拠点として躍動している。

「月化粧に"手土産"のイメージの強い大阪の人にこそ、ぜひ一度来場して焼きたてを食べてみてほしい」と青木社長は語る。工場見学来場者は2020年7月の設立後、2022年2月には10万人を突破。同10月には15万人を突破するなどその勢いは止まらない。今後もこの場所を核とした新たな出会い・イノベーションが期待される。

OPEN FACTORY DATA

住所:大阪府阪南市黒田453-15 年間平均来場者数:30万人

開業:2020年7月

●問い合わせ先

株式会社青木松風庵 広報担当 TEL: 072-492-2525





新蔵物語









CORE VALUE

新しい酒文化を創造する「ワクワクの蔵」

FEATURES

日本酒が好きでも嫌いでも、子供でも楽しめる新蔵

同社は、日本酒発祥の地との言い伝えがある万葉の地、奈良で、明治26年に創醸。 根幹をなす清酒プランドはモンドセレクションで最高金賞を受賞するなど高い評価 を受ける一方、多様なリキュールプランドにもファンが多い。

2022年7月、創業の地・葛城で同市内の別の場所に移設し、新たな酒造りへの挑戦をスタートした。これに合わせ、来場者に向けた蔵見学コースを用意。清酒の製造工程では、五感に訴えかける様々な仕掛けによって体験・学習でき、見学した後には、同社のお酒が試飲ができる。また、「梅シロップづくり」などの体験ができるほか、季節ごとのイベントも開催される。

新蔵への来場者はファミリー層も多い。売店では子供や日本酒になじみのない層 の来客を見込んで、アイス、ノンアルコールドリンクも多数提供している。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2018年)



- COMPANY DATA -

代表者 : 代表取締役 吉田 佳代

所在地 : 〒639-2135 奈良県葛城市寺口27番地1

創業 : 1893年

事業内容:日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発

資本金 : 3,000万円

URL: https://www.umenoyado.com/

INNOVATION & FUTURE

「集客」と「集約」から新たなイノベーションを

今回の新蔵移設では、「集客」と「集約」の2点を実現した。

旧蔵時代から、個人の来客に対して「製造現場を見てもらう体験」は提供していた。 しかし、老朽化や敷地面積、パリアフリー等の観点で、見学・訪問等の受け入れに対 する物理的な制約・限界が多かった。新蔵では、観光パスの受け入れ体制を整備した ほか、パリアフリーの点にも抜かりがない。こうした工夫も一因となり、日本酒好き 以外の方や地域外からの来客が増えた。

さらに、旧蔵時代は製造拠点が複数点在していたが、新蔵では一カ所に集約することで、作業効率が上がり無駄がなくなった。また、元々、別拠点で働いていた社員が一か所に集まったことで新たな関係が構築されたり、来場者の生声が企画・製造ラインに届きやすくなったりと、拠点の集約が新たなイノペーション創出の機能を果たしている側面もある。

旧蔵時代から根付く同社のウェルカム精神とオープンな文化が、新蔵の集客と集 約機能を通じて、さらに開花した。2025年大阪・関西万博に向けては、地元地域と のより密な連携をはかる。定期的に開催する「蔵開き」等、集客力のあるイベント を活用し、新蔵を中心に地域への観光客の波及を促す。

「ワクワクの蔵」を中心に、始まりの地、奈良が盛り上がる未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所:奈良県葛城市寺口27番地1

年間平均来場者数: 5,000人 (蔵見学参加人数見込)

20,000人 (購入目的の来場者見込)

開業:2022年7月

●問い合わせ先 梅乃宿酒造株式会社 TEL:0745-69-2121



湯浅醤油・九曜蔵







CORE VALUE

醤油発祥の地 紀州湯浅で、

「日本の食卓の当たり前」の歴史と製法を伝える蔵

FEATURES

希少な古式製法から醤油を学ぶ

同社は醤油醸造発祥の地、紀州湯浅で醤油や味噌の製造、販売、カフェ運営など を手がける企業。モンドセレクション最高金賞受賞等の実績を誇る同社の醤油造り は、現役約100年前の木樽を使った今では珍しい古式醸造法が特徴。

見学コースでは、約2トンのもろみが入った巨大な杉樽を触ったり、職人による 欄入れ(撹拌する行為)や熟成したもろみを搾る作業を間近で見たりすることがで さる。また、体験コースでは杉樽で職人と同じように櫂棒を使う「櫂入れ体験」や、 醤油を仕込んで持ち帰り1年かけ育てる「ペットボトル醤油づくり体験」が人気だ。

見学コース後に設置されている売店では多種多様な湯浅醤油や金山寺味噌、醤油を 使用した食品やお菓子などを販売。蔵カフェでは、ここでしか味わえないオリジナル スイーツ「醤油ソフトクリーム」が堪能できる。

Award

<経済産業省>

地域未来牽引企業選定(2018年)



地域未来至引企:

第9回ものづくり日本大賞 経済産業大臣賞 (2023年)

※同社代表及び工場長が受賞



- COMPANY DATA -

代表者 :新古敏朗

所在地 : 和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464

創業 : 1881年

事業内容:醤油の製造・販売、商品開発

資本金 : 300万円

URL : https://www.yuasasyouyu.co.jp/

INNOVATION & FUTURE

日本が誇る醤油の裏側を世界に魅せる

「湯浅は醤油発祥の地」。この事実が周知されていない。また、日本人にとって身近な「醤油」だが、完成までの工程を知っている人が少ない。こうした課題 意識から、新古社長は、湯浅に構える醤油蔵において、楽しく歴史と醤油作りを 学ぶことができる蔵見学を2004年に開始した。

蔵見学を継続して実施してきたことで、同社の地域内外からの認知度と関心が 拡大。誘客面では、コロナ前は国内外からの観光客を多数受け入れており、海外 客のみで年間6千人~1万人が訪れた。

また、蔵見学の取組は同社に様々な機会・チャンスもたらしてきた。醤油発祥の地で脈々と受け継がれてきた醤油づくりの魅力が正しく伝わり、醤油職人を目指す学生の採用や、欧州のミシュラン星付きレストランのシェフに同社の醤油が採用されるなど、湯浅醤油に濃く関わりたい人が増えている。また、大手食品企業とのダブルネーム製品等も開発・販売されてきた。

これまでも、これからも、新古社長は、「業界の常識を疑う」スタイルを貫く。

「東京は便利やけど何かが足りない。その何かがある地方にはお客さんを呼ぶ力がある。」と語る目は2025年に開催される大阪・関西万博を見据える。

この好機に、さらに醤油と湯浅が輝き、はばたく未来に期待したい。

OPEN FACTORY DATA

住所:和歌山県有田郡湯浅町湯浅1464

年間平均来場者数:約10万人

開業:2004年

●問い合わせ先

湯浅醤油有限会社

0737-63-2100 (工場見学予約) 0737-63-2267 平日 (9:00~18:00)

