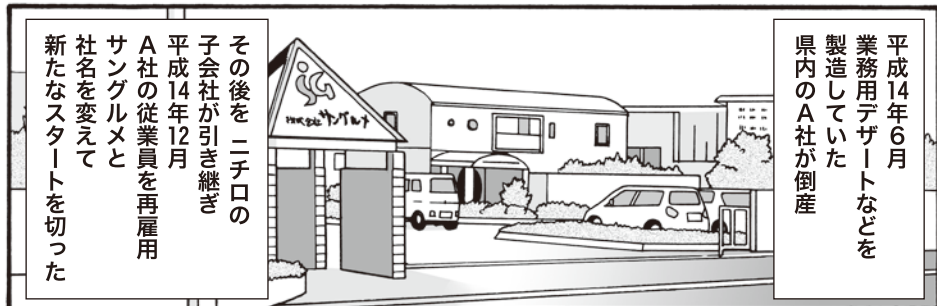
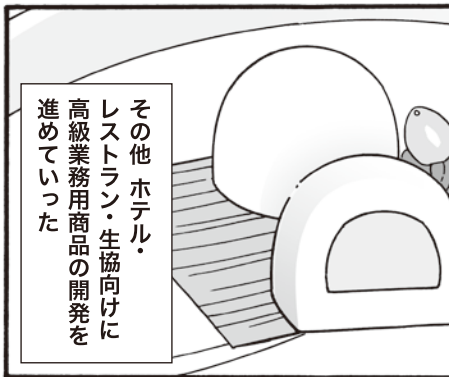


# 新商品開発と生産工程の工夫で 黒字に転換！

[平成19年度 経営革新大賞] 株式会社 サングルメ (鳥取市)





さらにニチ口の他工場に  
移管されていた  
A社での高級商品であった  
「四季の葛まんじゅう」  
「完熟マンゴーのデザート」が  
サンクルメに戻ってきた

これでやっと  
生産体制の  
土台ができた

皆  
よくやって  
くれています



しかし今のままでは  
人件費が  
かかりすぎる

1年間通しての  
在庫と生産の  
バランスを  
とらなければ…

高級デザートの  
売り上げは12月に集中

そのため1〜2年目は10月から  
派遣社員やアルバイトを雇い  
社員も遅くまで残業  
年間の人員配置にかたよりが  
生じていた



残業を  
なくすため  
社員を  
増やし

こっちの手順なら  
5秒早くできる

職場に  
1本の髪の毛も  
落ちない  
ように！

1人あたりの生産効率を  
改善するため  
生産スケジュールや  
手順の見直し等  
様々な取り組みが行われた

より安全で安心な食品を  
提供するため  
衛生面を強化した



そりやあ  
がんばり  
ました  
から

おお！  
よく  
ここまで  
伸びたな



従業員たちの  
工夫が実を結び

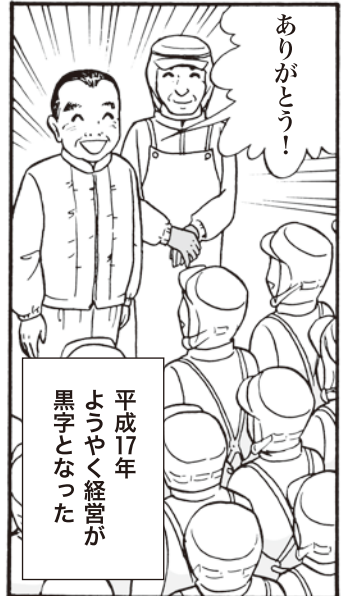
カップパイの  
生産量は1日  
300箱から  
550箱までに  
伸びました！



う〜ん：  
現在の設備の  
規模では  
どうでしょうか

評判が良く  
生産量が  
増えている  
上手く対応して  
いけないとね

同じ年  
介護食の生産が  
開始された

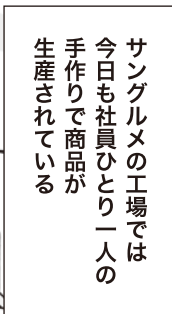


ありがとう！

平成17年  
ようやく経営が  
黒字となった



「安全」  
「人の手の暖かみ」を大切に  
お客様の「安心」を目指して  
サングルメはさらなる  
革新を続けていく……



サングルメの工場では  
今日も社員ひとり一人の  
手作りで商品が  
生産されている



きっと  
できるよ！