

スープの充てん作業用に自動包装機を購入。新商品開発で外販も強化。

久留米市 そば・うどん店

有限会社 筑後家徳兵衛



1989年「徳兵衛うどん三瀬店」を創業、1993年「有限会社筑後家徳兵衛」設立。1998年「徳兵衛うどん上津店」開店。2019年「徳兵衛うどんみやき店」「徳兵衛うどん朝倉店」を開店、現在に至る。

所在地 福岡県久留米市本山 1-5-23

電話番号 0942-22-8881

<http://www.tokube.net/>



企業情報



経営革新の概要

スープの充てん用に自動包装機を導入。

持ち帰り用うどんスープを自動で充てんする自動包装機を導入しました。各本支店でそれぞれ作っていた持ち帰り用スープを一ヶ所で製造し、作業負担の軽減と袋破損などの問題を解決する目的で実施したものです。今後は、自動包装機を活用して、もつ鍋セットやそうめんセットなど季節のメニューをいつでも味わえるよう贈答用の商品を開発していく計画です。

取組み・挑戦

スープの充てん作業が飛躍的に効率アップ。

導入後は、旗艦店の職人が作ったうどんスープを自動包装機で袋詰めし、同じ品質のものを各店舗に届けられるようになりました。手作業で1分間に1袋製造していたものが約20袋へと大幅に増え、生産効率がアップしました。全自動であるため、スタッフの負担が軽減し労働環境の改善に役立っています。

これからに向けて

未来のためのセントラルキッチン構想。

3年後にはセントラルキッチンを作り、各店舗に同じ品質のうどんを提供する体制を整えていく計画です。将来の労働者不足に備え建設するもので、ひいては、地域の皆様においしいうどんを変わらず提供していくための計画と捉えています。

支援者からの
応援メッセージ

久留米商工会議所
指導員
福嶋 芸郎さん

江頭社長の人柄に魅せられ約15年間、金融相談や事業計画作成支援、出店戦略や従業員のスキルアップ支援など経営全般に渡って共に歩んで参りました。久留米を代表するうどん店になるよう、益々のご活躍応援しております!!



▲ 持ち帰り手打ちうどんや手作りお惣菜が充実。



▲ もつ鍋セット。



▲ 地元の常連さんなど、テイクアウトも好評。

INTERVIEW



代表取締役

江頭 康夫氏
EGASHIRA YASUO