

当店は、羽咋郡宝達志水町、JR宝達駅のすぐそばに立地し、昭和三十九年に祖父が創業して以来、地域に根差した老舗菓子店として親しまれています。

三代目にあたる現代代表の松田健太さんは専門学校で和菓子を学び、県外の和菓子店で修業した後に入店。入店後、和菓子だけでなく洋菓子の開発、製造に積極的にチャレンジし、地元高校の家庭部で、地元の素材を使ったスイーツの監修をはじめ、地元自治体とのコラボ商品の開発も手掛け、

**行きます。聞きます。提案します**  
**そして 伴走します**  
 ～商工会の支援事例～ **41**  
**商品開発から生産性向上、衛生管理にいたるまでの伴走支援**  
 支援先：宝達山本舗 松月堂  
 URL：https://syogetsudo.com/  
 支援者：宝達志水町商工会 経営指導員 源 和宏

令和二年、新型コロナウイルス感染症の影響で、全国的にイベントや外出が自粛される中、贈答品や、まとめ買い注文が激減し、売上が大きく減少しました。

このため、コロナの影響を受けない非接触型のビジネスモデルとして、お菓子の材料とレシピ動画をパッケージ化した商品をECサイトで販売する「通わないお菓子教室」を提案しました。

まず、動画スタジオの整備や広報などの事業環境を構築することが必要であり、

**「通わないお菓子教室」事業を提案**

地域の菓子文化の発展と向上に力を注いでいます。



代表の松田さん



能登の極上素材プリン

代表は、新製品開発意欲も強く、思考錯誤しながら、冷凍保存が可能な「能登の極上素材プリン」を開発。これがコロナ禍で大ヒットし、生産が注文に追いつかない状況となり、早急な供給体制の構築が必要となりました。また、品質管理・鮮度管理に厳しい百貨店などの取引も増加する中、工場内での衛生管理の強化も課題となりました。

**ものづくり補助金の申請を支援**

持続化補助金の活用をサポートしました。その効果もあり、季節ごとにテーマを決めた「手作りキット」の商品化が早速実現しました。

ものづくり補助金は、無事採択され、計画していた設備の導入が実現し、一日の製造回転数を一回転から三回転まで引き上げることができ、十分なストックを製造・保管できる体制が整いました。

また、衛生管理強化に関しては、県の経営力強化総合支援アドバイザー派遣事業を活用し、衛生管理の手法などの指導を受けました。

今年四月、洋菓子専門学校を卒業した二人の娘さん

**一日の製造回転数が向上**

この課題解決のため、ものづくり補助金の申請を提案しました。

申請のための事業計画づくりには、二か月をかけた、毎週のように代表と対話を重ねました。その結果、品質を保つための温度調節と製造時間が短縮できる急速冷却機能を備えた設備の導入を柱とした計画を作成しました。

**宝達山本舗 松月堂**  
 住所 〒九二九-一三四三  
 羽咋郡宝達志水町 小川二の部一二七  
 Tel 〇七六七-二八一三三七八

この事例は、令和六年度石川県商工会優秀支援事例の優秀賞を受賞しました。

**担当経営指導員から一言**

- 2人の娘さんが一所懸命仕事をしている姿をみて、これを今まで様々な取り組みで代表を支援してきた私としても、これからも様々な課題を通じて、様々な課題と一緒に取り組んでいければと思います。
- 宝達志水町商工会 経営指導員 源 和宏



専門家から指導を受ける様子