和菓子部門の製品施策・営業戦略



品質向上した自家製「餡」を主力の大福やどら焼きに活用も、10月の価格改定以降は売上苦戦

	上半期	下半期	通期
連結売上高 (前期比)	3 3 3 億円 (96.1%)	3 5 1 億円 (97.3%)	684億円 (96.7%)

·昨年9月に伊勢崎工場に新製餡ライン稼働。自家製「餡(あん)」の品質向上を実現し、主力品に活用広げ、単月で売上が大きく回復するも、 価格改定を実施した10月以降、売上苦戦。

和生菓子

(291億円、94.2%)

- ・昨年9月に新規製法の自家製「餡(あん)」を主力の「団子、大福、 饅頭」に活用拡げるも、10月価格改定後、売上低下。
- 今期、女性の製品開発体制強化。自家製「餡(あん)」を活用した チルド製品や和スイーツ等、新製品の開発に注力。

蒸しパン

(148億円、95.2%)

- ・主力「北海道チーズ蒸しケーキ」は前期並みも、「三角蒸しパン」や 「ラップ蒸しパン」の売上減少が影響。
- ・今期は生地に卵、バター、メレンゲ等を活用した風味や食感に 拘った製品開発と値頃感ある徳用製品を充実し回復図る。

焼菓子

(71億円、98.8%)

・主力の5個入れ「焼菓子ミックス」は順調も「ブッセ」が下回る。

中華まん

(94億円、95.6%)

・「具たっぷりシリーズ」等、苦戦。自社業態向け、チルド温度帯活用のレンジアップ中華まんはニーズを捉え寄与。店舗のロス削減にも繋がる。

■和生菓子



※新規製法の自家製「餡(あん)」 の活用を進める





(北海道チーズ蒸しケーキ)



■中華まん



自社業態向け チルド (レンジアップ中華まん)

(焼菓子ミックス)



新規製法「餡(あん)」の更なる活用を進め、高級志向や節約志向に対応。女性の製品開発体制を強化し、新製品開発を促進