

令和7年度
(第6期)
事業報告書

笠間栗ファクトリー株式会社

原料栗購入実績

令和7年度(第6期)は、原料とする笠間市産栗をJA常陸及び笠間市農業公社並びに個人生産者18名から購入いたしました。

購入量は、120.9tと前年度より大幅に増加いたしました。増加した理由は、前年度のJA常陸からの購入量が計画量を下回っていたため、その分の補填として、笠間市農業公社及び個人生産者に対し、積極的な購入の働きかけを行ったこと、またJA常陸においては、中生栗以降が豊作であったことなどが挙げられます。

製造実績

栗ペーストの製造に関して、作業効率は1人あたりの処理量が9.3 kg/hとなり、前年比6.6%向上しました。これにより、原料ベースで1,040kg/日を16名で処理製造できる体制を確立しました。

茨城県農産加工指導センターや外部アドバイザーの指導のもと、製造ラインの人員配置や製造工程（選別工程・品質管理・原料特性の把握）を見直しました。この一連のプロセスを最適化したことにより、人的リソースの効率的活用や製造量拡大、品質の向上（安定化）に繋がりました。

製造期間は、前年度比25日間の増加となりました。製造効率は向上しましたが、原料栗の購入量が大幅に増加したため、ペースト製造期間を延長し、令和8年度(第7期)に繰越する原料栗の冷凍保存量を極力少なくしたことによるものです。

令和6年度(第5期)：製造期間 8/31～2/10

令和7年度(第6期)：製造期間 7/22～7/25、9/1～3/30

原料栗購入実績の推移

年度	買取数量	計画数量	達成率	買取金額	平均単価
R5	72.0t	70.0t	102.9%	49,621千円	690円/kg
R6	67.1t	80.0t	83.9%	48,297千円	719円/kg
R7	120.9t	83.0t	145.7%	90,575千円	749円/kg

(税別)

製造効率

	R5	R6	R7
1人あたり処理量(kg/h)	8.4	8.8	9.3
前年比	—	+4.6%	+6.6%

品目別の製品製造量

	製品名	R5	R6	R7
栗ペースト	無糖	1.5	3.3	2.9
	糖度30度	40.8	32.9	72.1
	糖度40度	2.8	2.3	2.5
	モンブランペースト	0.3	0.2	0.1
煮栗	栗甘露煮	0.4	0.7	0.7
むき栗	むき栗	1.0	2.0	0.8
合計		45.5	41.6	79.1

(単位：t)

販売実績

令和7年度(第6期)は、笠間市内、茨城県内の菓子事業者への安定供給とともに、首都圏を中心としたハイブランドホテルやコンビニエンスストアを中心に大口販路の確保に努め、336箇所の納品箇所数、合計53.5tの販売を行いました。

「笠間の栗」のブランド化に向け、札幌プリンスホテル、日光金谷ホテル、庫や(チーズガーデン)、パレドオール等へ営業を行い、新規取引に繋がっています。セブンイレブンの北関東エリア限定で、春・秋に栗スイーツが販売され、5tを超える取引となりました。

小売品としては、道の駅かさま直売所やふるさと納税において、プリン2,465個、アイス812個、モンブランペースト734個の販売実績となりました。

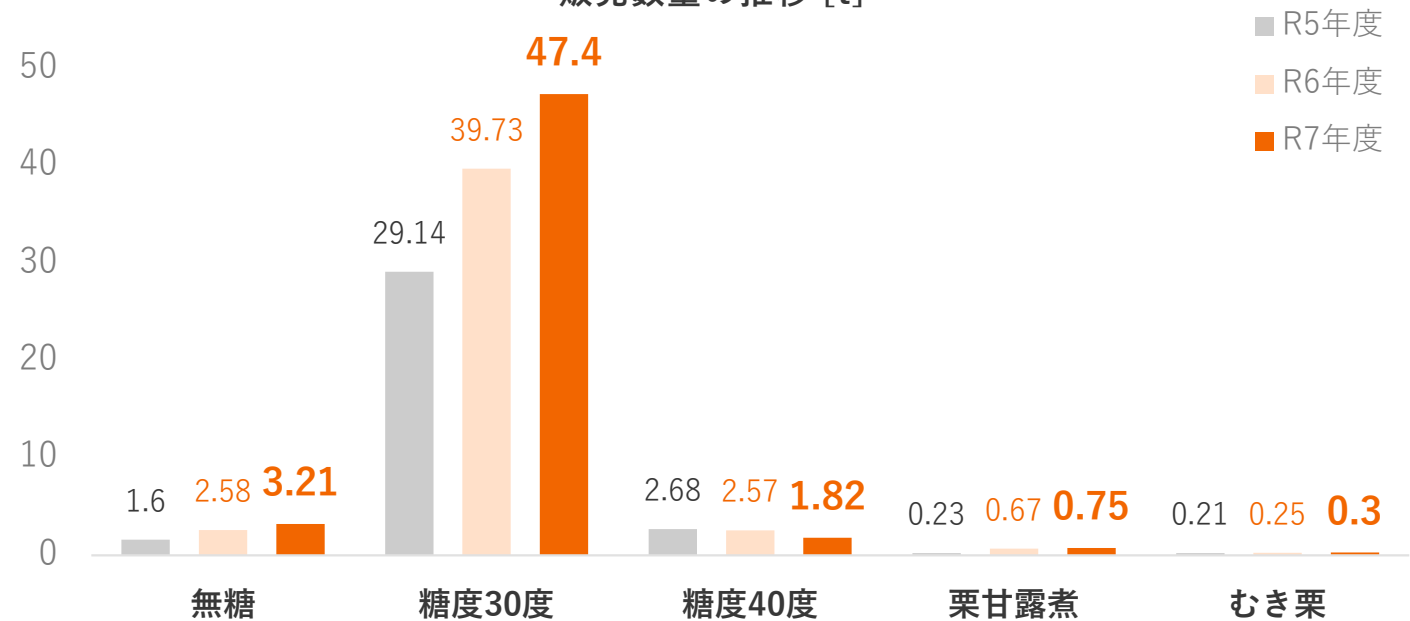
■ 納品先箇所数

納品先	箇所数	構成比
笠間市内	28箇所	8.33%
茨城県内	62箇所	17.45%
茨城県外	246箇所	72.21%

■ R7年度大口取引先(1t以上)

納品先	数量
栗物語	15.5t
亀印製菓	6.2t
セブンイレブン	5.3t
kasama farm's	4.9t
西武プリンスホテル	2.0t
ニューオータニホテルズ	1.3t
カスミみらい	1.1t
天辺ダッシュカンパニー	1.1t

販売数量の推移 [t]

札幌プリンスホテル
アフタヌーンティー日光金谷ホテル
コース料理デザートパレドオール
チョコレートセブンイレブン
チョコ生サンドセブンイレブン
しゅー栗ーむ庫や
フィナンシェ

決算状況について

令和7年度(第6期)の決算状況につきましては、別紙 決算報告書のとおりとなっております。

貸借対照表からの一部抜粋ですが、資産合計は391,307千円となっており、長期借入金237,000千円及び出資金は110,000千円は昨年と変わっておりません。

損益計算書からの一部抜粋ですが、売上高が183,206千円となり、当期純利益は20,824千円となりました。前期からの繰越損失が4,174千円ございましたが解消され、内部留保が16,650千円となっております。

借入状況について

笠間栗ファクトリー株式会社において、令和7年度(第6期)の新たな借入はございません。

借入先	金額
茨城信用農業協同組合連合会	189,600千円
筑波銀行	47,400千円

(R8年3月31日時点)

借入金の返済状況について

令和7年度(第6期)は、茨城県信用農業協同組合連合会よりの189,600千円、筑波銀行よりの47,400千円借受けした分の利息返済を行いました。

なお、令和8年度(第7期)から元金の返済が開始され、本年4月に茨城県信用農業協同組合連合会に対し15,800千円、筑波銀行に対し3,950千円を返済いたしました。

製造面の課題

- ペースト製造については、毎日16人の作業員が必要であるとともに力作業もあるため、作業に適した人員の確保や配置が必要となります。そのため、安定した製造を継続するには、作業員の確保が重要となります。
- JA常陸と当社の間での物流や伝票の連携は、令和6年度(第5期)よりも一定の改善が見られたものの、依然として物流の受け渡しがスムーズにいかない場面があり、一部の原料が貯蔵栗(JA倉庫での冷蔵保存)となってしまいました。これに伴い、不良果（傷み・変色等）が増加し、除去作業に手間を要するなど、作業効率の低下を招いてしまいました。このことを踏まえ、出荷・荷受の計画性を強化し、JA常陸と密な情報連携を構築し、作業効率の改善と品質向上に努めてまいります。
- むき栗製造については、歩留率向上の方法や、製造方法の見直し、価格設定、甘露煮の販売形態(小売品等)など、様々なシュミレーションを行いながら、改善策を検討してまいります。
- 渋皮煮製造については、茨城県農産加工指導センターの指導のもと、省力的に製造できる工程を研究し、製品化を進めます。

販売面の課題

- 既存の販売先を維持しつつ、新規の販売先、特に大口販路の開拓が必要となります。
- 外国産や他産地の栗を使用している大手事業者との商談では、製品規格や販売単価が課題になっております。製品規格の課題として、ペーストについては、商談先から「2kg入りパック以外の規格が欲しい」「無糖・30度・40度以外の規格を使いたい」といったご要望をいただいております。また、甘露煮については、ホール以外にハーフカットやダイスカットなどの製品のご要望もあるため、取引先のオーダーに応じたオリジナル製品の製造について、製造部門と協議・検討しながら、新規販路の獲得に繋げてまいります。

その他の課題

- 社会情勢の変化に伴い、原材料費をはじめとする調達コストが上昇しており、これらの高騰分を補うため、経費の圧縮を図る必要があります。具体的には、人件費や光熱水費の節減、設備機器の保守契約の内容精査など、多角的な視点から削減策を検討してまいります。