

# 株式会社コバード

あの人気商品も？「福井の発明王」が手づくり以上の食品製造機械を生み出す。



株式会社コバード

代表取締役会長 小林 将男さん

明治時代に和菓子の木型製造に始まり、菓子製造機械の製造に転進。第一号の羽二重餅製造に用いる蒸練機、かい式練機での第一号の特許以来、取得した特許は200以上、製造した機械は100種類以上に登ります。その発明・技術開発の精神は▼日本初、世界初のものづくりを目指す▼商品開発が停滞すると会社は元気がなくなる▼発明は継続、シンプル化、原点に戻るーなど「発明の心得20か条」として、社員が毎朝唱和して受け継がれています。

## 株式会社コバード

本社：坂井市春江町藤鷲塚36

設立：1972年7月

代表者：小林 将男 代表取締役会長

小林 博紀 代表取締役社長

事業内容：和菓子、洋菓子、惣菜、パンなどの  
食品自動機械の開発・製造・販売

資本金：8,500万円

従業員：106名

☎0776-51-5100


<http://www.kobird.co.jp/>


Q 社員の皆さんには日々の仕事で“どんなことを感じていますか”

「大企業と違い、現場やお客様との距離が近いことが技術開発力の強みに繋がっているのではないかと感じます」(設計課 上坂恭平さん)

「クリーム入りのドーナツを作る機械の開発に携わった時は失敗も多くありました。それを乗り越えて開発できたのは、常に新しいことに挑戦し、失敗しても原因を突き詰め、やりなおしていくこうという強い意気が社内にみなぎっているからだと思います」(技術企画課 平井智也さん)

「新しい機械は、おいしく、きれいな商品を製造できて、本当の完成です。そのためには社内のコミュニケーションも大切。ハート型のバウムクーヘンをつくる機械は、他部署から機械の仕組みや菓子の材料の配合などを教わって調整を重ねました」(商品企画課 八木千尋さん)



Q 発明・技術開発力の源はどこにありますか

機械でたくさん作るだけではなく、いかに素材を痛めず、手づくり感覚を大切にするかということが、新しいモノづくりでは大切と考えています。そうして50年以上取り組んできた成果やノウハウ、データが社内に保存されています。こうした蓄積が、お客様からの要望に応える時に、「あの技術とこの技術を組み合わせたら」といった引き出しの多さにつながります。また機械だけでなく、商品づくりのノウハウもセットで提案できることも強みです。

羽二重餅作りの薄く延ばす、折りたたむ技術を開発。その後の「多機能型包あん機」ではさまざまなものが包めるようになり、イチゴ大福やスコッチャッピングなど、和菓子や洋菓子、惣菜などに製造の幅を広げました。90年代後半からはパンにも力を入れ始め、扱いの難しい発酵生地に負担をかけず、手包み以上の製品が作れる「マジックハンド」を2001年に発表。おにぎりを作る「米飯成形機」も「米を潰さず、お母さんが握ったようなふっくらしたもの」を目指すなど、ここにしかない新しい技術や機械を送り出し、多くのブームとなつた食品の製造を支えてきました。

食品を製造する自動機械の開発、製造をしています。1970年代に職人仕事でしかできなかつた羽二重餅を作る機械の開発に取り組んだことから始まり、伸び、包むなどの技術を磨き続け、当社でしか製造できない機械を開発してきました。納入先の企業からは「手包みを越えた」との声もいただいています。今では和菓子、洋菓子、惣菜、パン、米飯が五本柱。あの銘菓やあのおにぎり、あの外食の人気メニューなどの誕生や製造にも本社の機械が活躍しています。発明による受賞歴は数え切れないほどです。

Q これまでの開発の歩みを聞かせてください



Q 業務内容を教えてください



福井県立大学  
田中広さん



コバードなくして食品業界の発展なし。食品製造機械の技術革新に常に挑戦し、世にない商品を生み出していく。小林会長の話をしてきた。小林会長の話を聞き、私はそう感じました。納得がいくまで何度も議論し、アイデアを具現化しようとすると、社員の皆さんの姿には、会長の意思と情熱が確かに受け継がれていました。何度失敗しても諦めず、要因や課題を一つ一つ見直し、チームで改善する。その姿勢が、革新的な機械などを生み出していふのだと実感しました。



65歳まで勤務でき、多くのベテラン社員が働いている。こうした社員を通じ、会社に蓄積された技術や開発力が、次世代を担う若手へと継承される。



1 工場は  
冷暖房完備



ココがすごい!

技術・開発面だけでなく、働きやすい職場環境も整えている。夏は涼しく冬は暖かい工場で、日々、高品質な製品が製造されている。

