



“心を込めた1杯のコーヒー”から 生まれた商品とサービスをDXで支える

【プロフィール】

福岡県出身。東京の大学を卒業後、電力会社で勤務し、家業である風月フーズに入社。2020年から4代目として代表取締役役に。休日には育児に奔走する1児の父。

風月フーズ株式会社 代表取締役 福山剛一郎氏

お客様への想いを込めた 商品とサービスで事業を展開

懐かしのCMで有名な博多銘菓『雪うさぎ』やオリジナル料理『ビーフバター焼き』など、長年親しまれ続ける商品を生み出してきた福岡市南区野間の風月フーズ(株)。現在は、菓子製造や飲食店にとどまらず、高速道路のサービスエリア運営なども手掛けています。

創業者の福山正直さんは、会社員時代に訪れた東京で、子どもたちがアイスキャンデーを笑顔で食べる姿に心を打たれ、1947年に福岡でアイスキャンデーの販売を始めます。その後も人々を笑顔にできる商品を追及し、1949年に天神・西鉄街で喫茶店「風月」を創業しました。4代目の福山剛一郎さんは「当時は、戦後まもなく、嗜好品を楽しむことが一般的ではなかった時代。祖父は、苦

しい状況にあっても、福岡の人たちに美味しいもので笑顔になってほしいと創業に至ったそうです」と話します。

喫茶店「風月」では、コーヒー豆の焙煎やブレンドなど、一人ひとりの好みに合わせたオーダーメイドを提供。100人ほどいた常連それぞれのレシビがあったそうです。“心を込めた一杯のコーヒー”の精神は、今も経営理念として受け継がれています。以降、風月フーズは事業を徐々に拡大し、コーヒーに合う洋食・菓子を提供するためにレストラン事業をスタート。1969年には福岡空港に「レストラン風月」を開店、1973年には現在の主力事業である高速道路サービスエリア運営に参入しました。

「さまざまな事業を運営していますが、全ては商品やサービスによってお客様に喜んでほしいという先代の想いに基づいていま

す」と福山さん。

ヒット商品開発に色濃く残る 創業者たちの想い

『雪うさぎ』や『ビーフバター焼き』などの商品は、全て自社開発。『雪うさぎ』は、博多駅の開業や百貨店の完成などで賑わう福岡を盛り上げる名物土産として1965年に開発。開発担当者が卯年であったことから、ウサギ型のマシュマロになったとのこと。また『ビーフバター焼き』は、横浜・ホテルニューグランドの料理長に師事した当時のレストラン総料理長が考案。西鉄名店街の店舗改装に合わせて提供を始めたそうです。

「当時は牛肉の流通が少なく、食べるのは特別な日だけでした。レストランでは、塊のお肉をステーキに切り分ける際に端切れが出



1



2



3



4

1 創業当時の喫茶店「風月」。一人ひとりの好みに合ったオーダーメイドのコーヒーで人気を博した

3 サービスエリアの飲食店だけでなく、お土産コーナーなど全体の運営を行う風月フーズ。「施設を通じて地域にも貢献していきたい」と福山さん

2 うさぎ型のマシュマロで白餡を包んだ博多銘菓「雪うさぎ」と、ホテル伝統のソースレシピに醤油を加え、日本人好みの味にこだわった「ビーフバター焼き」

4 クラウドを活用して新規事業創造や収益向上、業務効率化を実現した企業に贈られる「全国中小企業クラウド実践大賞 全国大会(2022)」で「BizHint賞」を受賞

てしまうため、それを手軽に美味しく食べてもらいたいと完成させたのが『ビーフバター焼き』です。戦後の復興を支えるビジネスパーソンを力付けたいという想いが詰まっているのではないのでしょうか」と福山さん。ヒット商品の開発にも、“心を込めた一杯のコーヒー”の精神が色濃く表れています。

“やってみて、だめなら引き返す” スモールスタートで挑んだDX

風月フーズは、伝統を受け継ぐ一方、勤怠管理などの基幹システムのフルクラウド化、現場の小さな課題を解決するための独自のノーコードアプリ開発など、社内DXにも積極的に取り組んでいます。

2020年3月の社長就任から間もなく、福山さんは緊急事態宣言による休業などを余儀なくされ、「デジタル化を進めなければ、会社として生き残っていけないと危機感を感じました」と振り返ります。「事業が多岐にわたっているため、空港やサービスエリアなど、社員が働く場所もさまざまです。しかし、業務や勤務地の異なる社員が互いに興味を持って情報共有したり、データに基づいて積極的な行動を起こしたりする機会を作れていませんでした」と社内のコミュニケーション不足とデータ

を活用した経営に課題を感じたといいます。そこから、風月フーズのシステム改革への挑戦が始まりました。

重視したのは、スモールスタート。各部署からメンバーを募り、改革プロジェクトチームを結成。まずは、スケジュール管理やチャットができるグループウェアをチーム内で導入し、デジタルツールの活用を経験してみることに。そんな中、立ちちはだかった壁は、これまで独自に構築してきた基幹システム(サーバー)の老朽化。いつ止まってもおかしくない状況で、社内サーバーを残すか、フルクラウド化するかという選択に迫られました。プロジェクトメンバーの一人で、長年のシステム管理者が、自ら構築してきたシステムからの卒業を惜しみなく決意したことも後押しとなり、福山さんはクラウド化を決断します。その後、基本業務から徐々にクラウド化。例えば、勤怠システムは、いくつかの部署で試用しながら現場での使いやすさを検証し、約3か月で本格導入したといいます。社員同士が細かな情報を共有・アクセスできることで、大幅な業務効率化とペーパーレス化を実現しました。福山さんは「いきなりDXを推進しようとしても、必ず反発はあるはず。試用を通して、現場と目的やメリット・デメリットを共有し、試行錯誤しながら、最後は経営者が責

任を持って決める必要があると思います」と強調します。

さらに、現場で生じる小さな課題には、プログラミングを必要としないノーコード開発ツールを活用して、独自アプリを開発。プロジェクトチームでは、現在も勉強会が行われ、福山さんも新たに試作したアプリを現場で検証してもらいながら試行錯誤を重ねているそうです。

伝統をDXで支えている風月フーズ。事業の中心であるサービスエリア運営など小売業を強化しながら、新たな自社商品を開発し、より美味しい食の提供を目標に掲げています。「施設の集客力に頼るのではなく、商品の力だけでもお客様に来ていただけるようなものを開発していきたい」と福山さんは意気込みます。

取材日：3月7日



風月フーズ株式会社

〒815-0041 福岡市南区野間1-11-8

TEL:092-551-0031

<https://www.fugetsu.co.jp/>