

日本食品製造合資会社

事業計画名 高付加価値製品の製造及び少量多品種に対応する、シリアル製品製造ラインの制御・管理及び包装設備の多様化システム

MONOHO PROJECT



日本食品製造合資会社は創業99年、日本初のコーンフレークやオートミールの製造を行った、北海道の老舗企業だ。得意とする北海道産原料のシリアルの品質管理と小ロットの高級志向品の開発にかかる設備投資を行い、近年ブームのグラノーラを中心に少量多品種化に対応。これにより高付加価値製品の開発力を高めることができた。

北海道産シリアルの品質管理と包材一新で
多様化する朝食市場のニーズに応える大手との差別化の鍵は
国産原料の少量多品種化

北海道の代表的農産物である麦類、トウモロコシ、アスパラガス。日本食品製造はこれらを原料とした加工品製造で、北海道の一次産業とともに歩んできた。現在も国産原料のシリアル類を製造する唯一の存在であり、大手メーカー品が大勢を占める中、国産原料製品は事業の柱の一つとなっている。ここ数年はグラノーラ（穀類とドライフルーツでつくるシリアル）のブームにより製造委託の問い合わせが増えていたが、質や独自性にこだわったグラノーラの少量多種製造には、より高度な技術とそれに伴う製造管理の自動化が必要だった。また、大量生産用機器による袋型の製品パッケージも、近年のシリアル売場の主流であるスタンドアップ（自立型）パックへの対応が急務となっていた。

集中制御による独自製法と
時流に合わせた製品開発

同社ではこれらの課題に対して補助金を活用し、コンピュータによる集中管理システム機器と、スタンドアップパックに対応する給袋自動包装機一式の導入を行った。前者については、製造ラインの管理及び制御作業を製造管理室で集中的に行う有線 LAN システムを構築。従来30分毎にスタッフが行っていた記録がコンピュータに一元化され、50の管理項目を1分毎に監視できる。これによってより詳細な焼成温度調節などが可能になり、新たなシリアル製品の開発が可能になった。後者については、従来は高速大量生産に適した包装機ではできないスタンドバック包装が行えるようになった上、包材をこまめに変更しやすく少量多品種の製造が行えるようになった。

◀ 給袋自動包装機で製品が多様化

グラノーラはじめ
シリアル10アイテムを開発

代表の戸部謙ルイス氏は今回の取り組みについて、「中小企業が安全経営の中で思い切って挑戦し、競争力を高めることができたのは、ものづくり補助金の力によるところが大きかった」と振り返る。同社は今回が初めての申請だが、「地域の一次産業に寄与する製品開発を行う点が評価されたのでは」（戸部氏）という。今回の成果として事業期間中にグラノーラ4アイテム、それ以外のシリアル6アイテムを開発。また、既存の玄米フレークなども紙箱からスタンドアップパックに変更し、包装時のロスを低減。マーケットに合致した高品質で多品種の製品開発と、製造ロスの低減という複数成果を短期間の内に上げた。今後は高級志向のマーケットに向け、北海道産シリアルの提案に一層力を注ぐ。



代表社員 戸部 謙ルイス 氏

Interview
我が社の強み

100年の信頼ある
シリアル食品で、
健康に貢献します

北海道産原料食品製造で、農業と共に生きる

私の祖父は1918年に弊社を設立し、農産物の加工貯蔵方法などを研究するため1925年に渡米しました。そこで見たのはスイートコーンやホワイトアスパラガスの缶詰など野菜や穀物の加工産業で、そこから北海道の一次産業振興にも加工産業が欠かせないと考えていたようです。オートミールは燕麦（からす麦、オーツ麦）を挽いたものですが、北海道では馬の餌として栽培していたのでこれを加工しよう、また当時アメリカで販売が開始されていたコーンフレークも、北海道のトウモロコシで作れるのではと考えたのです。こうした発想は全て北海道の風土ありきで、創業以来、農家の方々に栽培指導を行い作物を買い取る関係です。こうした背景から、今も原料の多くが北海道産なのです。

輸入製品に負けないマーケティング

現在弊社では自社製品、PB 製品、業務用製品を製造しています。大手 PB 製品については競争力のある別ラインで対応し、少量多品種ラインと合わせて二本の柱になっています。自動管理システムと新しい包装機の導入で様々な仕様に柔軟に対応できるようになり、今まで難しかった少量多品種のグラノーラが自社製品の4割量を占めるようになりました。そもそも輸入原料が主流のシリアル市場で生き抜くには、大量につくって安く売る方向性は難しい。大手がやれない部分、つまり自社一貫製造で様々なニッチな嗜好に合わせたアイテムを投入していくことだと考えています。そうした製品が少量ずつある

ことで、必要とされているマーケットにきめ細かく製品を届けることができる、そう考えています。コーンフレークは最も若い人向けのシリアルで、それを食べていたお子さんが大人になってグラノーラや玄米フレークの顧客になるという側面もあります。

人と暮らしに優しい食品の魅力をわかりやすく伝えたい

シリアルの製造は非常にシンプルで、オートミールやコーンフレークの原材料はオーツ麦やトウモロコシ以外何も添加する必要がありません。それだけに、国産原料100%のシリアルは強みになります。弊社には日本で唯一の有機 JAS 認定シリアル工場があり、またFSSC22000（食品安全システム認証）、ハラール認証も取得済みで安心安全を重視しています。お客様の中には三代にわたる方もいらっしゃるって、同じ製品を作り続けてきた信頼がブランドになっています。生産者と顔を合わせながら畑の中で製造したものは都市部の製造業にない実感があり、そうした環境から生まれた食品を大切に、必要とされる方へ伝えていきたいと思います。



▲ ブームにより細分化するグラノーラ市場で、上質さと国産原料を訴求

Vision

2018年に100周年を迎え、創業の想いを今後に伝えます

商標の「ジェントルマンブランド」は、祖父が視察でイギリスへ行った際、分け隔てなく接してくれた紳士に因んでいます。祖父は帰国後、社員に紳士淑女となって欲しい、紳士淑女の食卓にふさわしい製品をつくって欲しいと説きました。弊社は来年100期を迎えますが、当時の北海道は開基50年に沸いていたそうです。その歴史と想いを改めて共有しようと、当時の写真や資料を用いて社内研修を行いました。社員も家族が農家であったりと、今でも自然の中に自分の仕事があるという意識が残っています。そうした社風を今後も守っていききたいですね。

Company Data

日本食品製造合資会社

☎ 011-611-0224

🌐 <http://www.nihonshokuhin.co.jp/>

●所在地／〒063-0841 札幌市西区八軒1条西1丁目2番10号（工場：夕張郡由仁町本三川660番地） ●FAX.／011-611-2225 ●設立／1918年8月10日 ●代表者／代表社員 戸部 謙ルイス ●資本金／480万円 ●事業内容／穀物加工品製造販売、野菜加工品製造販売