

新規設備導入による食品安全マネジメントシステムの高度化と商品開発

概要

食品安全マネジメントシステムの更なる高度化を目指し、豆洗い用の洗穀機を導入すると共に、新市場の開拓として開発中である羊羹の包装工程に必要な羊羹充填機を導入した。

背景・目的

弊社では、生あん、練あん、煮豆等のあん製造・販売を行っているが、食品安全面に特に注力しており、平成26年には、製餡業界で初めて「FSSC 22000」の認証を取得した。それに伴い、製造工程においては、材料となる豆の洗浄に重点を置いているが、現状では豆に付着した土壌菌の除去には限界があり、生菌検査で見つかることもあるため、その場合は出荷差し止め、もしくは廃棄処分となり、損失は大きい。

また、現在、新たな市場への進出を目指して開発中である羊羹については、近年の消費者需要に対応すべく一口サイズで製造する必要がある。

そこで、上記課題を解決するため、①「洗穀機」の導入による製品の安全性強化、②「羊羹充填機」の導入による一口羊羹の製品化を目的として、本事業を実施した。

実施内容

必要設備として、以下の機器を導入した。

○洗穀機

◆特長

- ・特殊ジェットにより気泡を含んだ水流で洗浄するため、豆を傷めることなく、汚れや雑菌、小石、砂等の異物を除去することができる。
- ・穀類の種類・処理量・作業工程に応じて、最適な洗浄・異物除去回数を選択できる。
- ・装置の洗浄時に薬剤が不要であるため、安全である。

○羊羹充填機

◆特長

- ・ターンテーブル方式を採用しているため、場所を取らず、コンパクトである。
- ・プリンターと接続することで、「充填」→「包装」→「印字」の3工程を1名で行うことができる。

○プリンター

羊羹自動充填機と接続し、包装に賞味期限を印字。



洗穀機



羊羹充填機



かねご製餡株式会社

代表取締役 中居林 達也
青森県八戸市南類家1-11-3
TEL: 0178-22-0065

企業概要: あん製造・卸・販売、菓子原料販売
主要製品: 生あん、練りあん、煮豆

○一口羊羹のテスト包装

充填機及びプリンターを活用し、一口羊羹の充填・包装・印字を行った。



充填



印字

本事業での成果

○洗穀機の導入成果

豆洗い工程において、洗穀機を使用した生あん製品の生菌検査を実施し、従来方法と比較した結果、従来の一般生菌数（平均）1,099個／gに対し、洗穀機使用で一般生菌数（平均）416個／gとなり、半分に減少した。

また、水洗後の原料豆の生菌検査についても導入前後で比較したところ、導入後における結果は良好であった。よって、製品の安全性が向上すると共に、工場内汚染も軽減されたことで、食品安全マネジメントシステムの更なる高度化を図ることができた。

○羊羹充填機の導入成果

一口羊羹を平均的サイズである45g／個で充填し、包装工程も良好に実施することができたため、羊羹から一口サイズへと変化している需要への対応が可能となり、製品化の目途が付いた。また、工程の効率化も図られたため、製品化後は、600個／hの量産が見込まれる。

今後は、原料や風味等多様な製品を開発すると共に、パッケージデザインも考案・決定することで、商品化を目指す。

今後の展望

○想定している具体的なユーザー

バンコクで開催された展示会に、市場調査を兼ねて出展したところ、アジアでも和菓子は十分に受け入れられると確信できたことから、中華圏を中心としたアジア全域の日系デパートやスーパー、和食店等であん類や羊羹を販売したいと考えている。

○優位性、差別化

食品安全マネジメントシステムの更なる高度化は、世界の大手食品小売業者や大手食品メーカーに対して、有効性を大いにアピールできる。また、小豆や調味料は国内産にこだわった高品質なものとし、更に、青森県産リンゴや台湾産パイナップルやマンゴーを原料とした製品を商品化することで、他社との差別化を図る。