

パックを開いたらネタをのせるだけの簡単調理
寿司用「しゃり玉」の無添加・長期間常温保存に成功



テーマ

長期間常温保存を可能とする製品開発と製品能力拡張への取り組み

新たに成型・包装ラインを自動化するとともに、製造時の防菌・抗菌の向上を図り、握り寿司に使用されるオリジナル酢飯製品「しゃり玉」の長期間常温保存と生産効率向上を目指す。

事業の内容

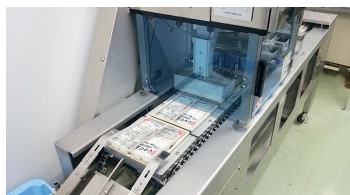
事業取り組みの経緯

近年、寿司に使用する酢飯商品の需要は多い。全国展開の居酒屋チェーン、スーパー等の市場から引き合いを受けるものの、生産ラインの能力がネックとなり応えられずにいた。そこで、酢の噴霧による菌の不活化とともに、成型・包装ラインの自動化で菌の付着・混入リスクを削減し、さらには成型ライン空間を防菌フードで囲って落下菌付着の防止を図ることで、「しゃり玉」の長期間常温保存化に取り組んだ。同時に需要の高まりに応えられるよう、生産能力および生産効率向上も目指した。

実施内容

成型・包装ラインについては、成型機にトレー自動吸引装置と酢噴霧装置を導入。作業工数の削減と製造時における防菌・抗菌を向上させた。さらに、従来は半自動であった包装作業を完全自動化するため、自動包装機を導入。導入前は、包装後の製品受取に作業者を配置していたが、新たにターンテーブルを導入することで同工程の無人化を実現した。

落下菌付着の防止については、作業エリアの側面をビニールカーテンで囲み、天井にはアクリル板を設置。HEPAフィルターを通してエリア内にクリーンな空気を送り込む方法で、落下菌付着防止を試みた。

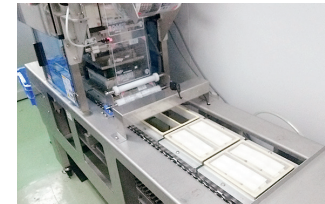


成果

トレー自動吸引装置と自動包装機の導入により、エリアの作業人員は従来の3名から2名に削減。削減分の1名は目視検査エリアなどの他の作業エリアへ配置することが可能となった。また、需要が増加した場合を想定し、包装機の処理速度を上げてのテストを行ったが、従来以上の生産能力を確認できた。

一方、成型後の製品への酢噴霧による抗菌効果を調べたところ、酢噴霧を行わない現行品では10日経過でカビが顕著化したのに対し、酢噴霧を行った製品では30日後までカビ繁殖などの異常が現れないことが確認された。また、落下菌付着の防止効果を測定した結果では、菌の減少が認められた。

一新された成型・包装ラインは、製品の品質を向上させ、さらなる賞味期限の延長を可能にするとともに、需要の増加にも十分応えられるものであり、今後に期待している。



今後の展望

全国の商談会等で試食を行ったところ、炊飯して数週間たったにもかかわらず米のもちもち感やうまみが損なわれていないこと、また、添加物を使用せずに長期間保存を可能としていることに対して高い評価が得られた。

こうした反応を受け、さらなる需要の拡大を見込み、目標生産数を現行の1.5倍と設定し、対応できる生産能力を構築することに取り組んでいる。また、製造時の防菌・抗菌を高め、賞味期限をさらに長期化させたい。目指すのは海外市場への出荷。海外市場参入に関しては自治体とも協力し、日本の食材を紹介するイベントへの参加等を中心に積極的にPRを行っていく。

応募のきっかけ

「プレミアムひとめぼれ・みやぎ吟撰米」の発売を機に、宮城県の銘柄米「ひとめぼれ」の消費拡大を目指して「しゃり玉」が誕生しました。今回はこの製品の品質をより一層高め、加えて生産能力と効率を向上させ、最終的には海外へ輸出したいと考えています。それを実現するための一歩として長期間常温保存が可能な製品の生産環境を整えるために、補助事業に応募させていただきました。

ひと言メッセージ

現在、「しゃり玉」は握り寿司に使っていただくことを想定して販売しています。実際、その用途が多いのですが、「しゃり玉」は漬物寿司や、トレンドの肉寿司、いなり寿司など広い用途で使えます。人手不足で寿司職人の数が減っている昨今、本製品を知っていただき、ホテル、レストラン、居酒屋、スーパー等、さまざまな業態で広く活用していただきたいと思っています。4年後の東京オリンピックでは、海外のお客様がたくさんいらっしゃると思います。そうした方々にも、簡単でおいしくいただける本製品を召し上がっていただき、日本のおもてなしの味と心を感じていただけたらと思います。



株式会社宮城総合給食センター
生産管理部課長 小山 智弘 氏

14

株式会社宮城総合給食センター



代 表 者 名	代表取締役 津田 孝
設立年月日	平成8年1月30日
所 在 地	[本社] 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-5 TEL.022-781-9963/FAX.022-781-9936 [工場] 本社工場 宮城県仙台市宮城野区鶴ヶ谷字京原101 TEL.022-251-6099/FAX.022-251-9451 パン工場 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-6 TEL.022-388-7520/FAX.022-388-7521 菓子工房 宮城県仙台市宮城野区田子3-18-6 TEL/FAX.022-259-7003
U R L	http://www.msk-oem.com
資 本 金	1000万円
従 業 員 数	84人
職 種	食品製造業
事 業 内 容	炊飯米の製造・販売および加工品の販売、菓子・パンの製造・販売