

当社の事業内容

昭和47年の創業以来、胡瓜、茄子の漬物と福島県産の果物を原料とした製品の製造販売を行っています。代表的な製品「旨さの極みきゅうり」は平成27年度優良ふるさと食品中央コンクール国産農林産品利用部門において、農林水産省食料産業局長賞を受賞しました。「お客様にとって価値のあるものを創造し、お客様に満足頂ける商品とサービスを提供します」をスローガンに、お客様に少しでも満足していただける商品を提供できるよう、商品開発と製造販売を一体にして取り組んでいます。最近では輸出部門にも力を入れており、欧米、アジアで順調に売り上げを伸ばしています。



今後の展望 *Future outlook*

製造コストの圧縮の成果をもとに海外市場への進出を加速

日本の人口減少による、地方経済への影響は年々大きくなっています。徐々に国内市場は縮小していく傾向にあると考えられ、当社でも対応していかなければなりません。そこで、海外市場でのシェア拡大と競争力の向上のためにさまざまな方策を練ってきましたが、まずは国際的に通用する価格、つまりところ原価を抑えることが先決です。この度、設備導入による試作・検証の結果、技術的課題はすべて良好な結果が得られ、製造コストに関しても人的コストを含め大幅な圧縮が可能となるなど、想定以上の成果の確認ができました。この結果を受け、事業目標である「若桃甘露煮の海外市場進出」に向けた事業環境は整ったと判断しています。今後は、欧米、アジアでの販路開拓を現地代理店とタイアップして強力に押し進め、個別企業訪問や同行販売を行うほか、現地展示会に積極的に参加する予定です。



代表取締役社長 鈴木英孝

会社概要 *Company introduction*

あぶくま食品株式会社

〒960-0627 福島県伊達市保原町4丁目14番地
TEL. 024-575-2271 FAX. 024-576-4329

●代表者 代表取締役社長 - 鈴木英孝 ●設立 昭和47年6月
●資本金 4,800万円 ●従業員 41名
●URL <http://www.abukumafoods.co.jp/>



革新的サービス

03

平成25年度
補助事業

若桃甘露煮の海外市場進出に向けた製造環境の整備

課題 *Issue*

海外での売価を抑えるために製造コストの圧縮が必要

海外での販路を目指して若桃甘露煮は、平成25年からヨーロッパやアジアの食品展示会に出品され、多くのバイヤーから興味を示されています。しかし、輸出には、輸出諸経費、運賃、関税などが発生するために、最終売価が国内売価の2～3倍に膨れ上がり、価格的に輸出の拡大が難しい状態です。国際的に通用する価格で販売するためには、製造環境の整備による製造コストの削減が課題でした。本製品の製造は手作業が多いためコストの大部分を人件費が占めていて、特に「皮むき」は手作業が中心です。これを設備導入により自動化することができれば人件費を圧縮でき、売価を下げても同じ収益性が確保できます。

実施内容 *Measures*

既存の製造環境を整備し「皮むき」を自動化

若桃甘露煮の原料の桃（摘果桃）は皮と実がもともと分離していないため、皮をむくというよりは表面を化学的に溶解させる浸漬工程があります。さらに溶解させた表面部を綺麗に洗い流す除去工程があり、これら2つの工程を自動的かつ連続的に処理できる設備を新規で導入しました。まず浸漬工程で使用するボイル機は、原料が浮かないようにしたり、浸漬時間を速度で調整できたりするコンベアーを有します。これは、もともと野菜の異物除去装置を摘果桃仕様に変更したものです。次の除去工程の連続式異物除去洗浄機は、綺麗にむけた皮を廃棄用容器へと自動投入し、再度原料に付着することを防ぎます。

成果 *Results*

作業時間を圧縮しても仕上がりは予想以上に

通常「皮むき設備」は対象原料の状態に応じて、各々の野菜や果実ごとに開発され市販されています。若桃（摘果桃）は新規原料のため専用機械は存在していませんが、導入機での浸漬工程および除去工程は想定通りの結果が得られました。さらに、従来のバッチ式で皮をむいた原料よりも表面の緑色が綺麗で皮のむけ残りもなく、想定以上の品質で処理できることも確認しています。当初、原料の特性や手作業を中心とした加工方法により長時間の稼働を必要としていたところを、新しい設備で自動化できたため大幅に作業時間の削減ができたばかりか、今までより品質の良い原料に仕上がることも判明しています。