

事業テーマ

最新型「佐瀬式吟醸用搾り機」の導入による みりんの品質向上と新製品開発

[対象類型] ものづくり技術

[ものづくり技術との関連性] 吟醸造り

本事業への取組みの経緯・目的

【取組みの経緯】

補助事業実施前まで使用していた「搾り機」は昭和40年製であり、老朽化していました。この旧装置を使用してのみりんの搾り作業は手作業も多く、重労働となる工程もあり、生産性の面で課題がありました。

具体的には、搾り機のピストンの高さを調整するには、レバー操作を手動で30分おきに行わなければならない、搾り作業の途中で搾り袋を並べ替えて再度圧搾する作業を行わなければならないなど手作業・重労働が多く日数がかかる作業でありました。

また、搾り機のピストン調整において、ピストンが出過ぎて故障の原因になるなど安全性の面でも改

善の必要性がありました。

最新型の搾り機を導入することで、このような生産性や安全面での課題を解決することだけでなく、衛生面での効果や作業時間短縮により酸化を防止することで品質向上への効果も見込むことができることから、今回の取組みを行うことを検討しました。

【目的】

新型の搾り機を導入することにより、①作業効率改善による生産性向上、②安全面・衛生面での課題の解決、③品質向上を図り、高品質化したみりんを使用した新商品開発を行い当社商品のブランド価値向上と販売力強化を図ることを目的とし、補助事業に取り組みました。

実施内容

最新型の「佐瀬式吟醸用搾り機」を導入し、①作業効率改善による生産性向上、②安全面・衛生面での課題の解決、③品質向上を図り、高品質化したみりんを使用した新商品開発への取組みを実施しました。

具体的には、①搾り機のピストンの高さに関する自動調整機能、搾り袋の並べ替え作業が無くなることによる生産性向上、②安全装置によりピストンの出過ぎを防止することや、洗浄しやすいステンレス製の枠・板を使用することでの衛生的な搾り作業の実現、③みりんの品質向上と高品質化したみりんを使用した新商品開発に取り組みました。

新商品は高級みりと高級みりんを原料としたアルコール飲料の開発を行い、高級みりんについては官能検査を行い、アルコール飲料については小規模製造試験も実施しました。



佐瀬式吟醸用搾り機



制御盤

事業実施の成果

新型の搾り機は、①安全装置の効果により、以前は手動で行っていたピストンの位置決めを安全に行うことができるようになりました。②また、旧装置は木製の杵・板で押して搾っていたが、新型機はステンレス製の杵・板を使用するため、製品に触れる部分の洗浄もしやすくなり、衛生的面での効果も確認できました。そして、③搾り機のピストンの高さを自動で調整できるようになったことで、旧装置で7日～8日かけて行っていた搾り作業を、4日で行うことができるようになり、作業効率も向上しました。さらに、旧装置は搾り作業中盤に搾り袋を並べ

替えて再度圧搾する作業が必要でしたが、新型機はその作業を行わなくても十分に搾り切れることで、大幅な労力削減を実現できました。

搾り作業時間の短縮は、みりんが空気中に触れる時間を短縮することとなり酸化を防止できるため、みりんの品質向上にも繋がっています。さらに、品質向上を図ったみりんを使用した高級みりんの新商品は官能検査で高い評価が得られ、高級みりんを使用したアルコール飲料の新商品については、原料混合比率をほぼ決定することができました。

今後の展望

高品質化したみりんを原料に使用した新商品は、本物志向の消費者や純米主義の消費者のニーズを捉え市場でも評価を得てきています。現在では、口コミにより高級レストランや料亭から引き合いが来ており、引き続き、このマーケットへの販売強化を図って行きます。また、佐原地区は「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されており、ニッポニアサワラなど築100年越えの古民家や蔵を含む建物を宿泊施

設・飲食店に改装する古民家再生への取り組みも行なわれています。そして、インバウンドの増加に伴い、佐原地区を訪問する外国人観光客も増加しています。今後は、外国人を含めた観光客をターゲットとした販売も模索していきます。さらに、最近では海外で日本酒ブームが起きていますが、みりんについても将来的に輸出していくことにも取り組んでいきたいと考えています。

社長・担当者から一言

社長 馬場 善広

この設備を導入したことにより、製品の品質が高いレベルで安定しました。

今後は、この設備で搾った製品を原料とし、新商品の開発につなげていきたいと思っています。

担当者 馬場 寛之

以前の搾り機よりも搾りに関する工程が減ったので、冬場の忙しい時期などは人手をかけなくてもすむようになり、大変助かっています。

企業データ

【主な事業・業種】 みりん・清酒の製造販売

【得意分野】 吟醸造り

所在地：[本社／事業実施場所]

〒287-0003 千葉県香取市佐原イ614-1

T E L：[本社／事業実施場所] 0478-52-2227

F A X：[本社／事業実施場所] 0478-52-3718

設 立：1842年

代表者：代表取締役 馬場 善広

従業員数：8名

資本金：1,000万円