

事業テーマ

筒容器粉チーズにおける長期保存のための試作と設備投資

事業者名

ユニオンチーズ株式会社

Company Profile
企業概要

▲プロジェクトを成功させた2人の笑顔
“ナチュラルチーズの加工技術を極める”
をスローガンに昭和52年に創業。徹底した品質管理のもと、世界各国のチーズを取り扱う。粉末チーズ、シュレッド、スライス、スモークなどの加工を行う。特に、ナチュラルチーズを粉状に加工する技術を有する企業は日本で2社のみであり、大手メーカーや飲食店チェーン、大手小売業のOEM生産を手掛けている。粉末チーズのナショナルブランドは、全国展開している大手スーパーへも出荷している。

代表者名 佐藤 伊彦
設立年月日 1977年8月8日
所在地 〒243-0034 神奈川県
厚木市船子591-1

従業員数 102名
資本金 4,800万円
Tel. 046-228-5328
Fax. 046-228-6209
http://www.unioncheese.co.jp/

Examiner's Eye
調査員考察

補助金の申請よりも以前から企画を進めていた事業であるため、詳細な事業計画が立案されていた。補助事業で製品品質を向上させ競争優位性を構築し新規顧客を獲得。また一方で従業員の動機づけなど、既に多くの効果を発揮している。今後の課題は増加する需要に対して、安定的に出荷を継続するための取り組みが求められる。



▲開発の苦勞を語る高橋工場長



▲申請書を作成した総務部高玉氏

社員のやる気と収益が向上

この事業を通して得られたメリットはた

他部門の意見を積極的に取り入れる

を盛り込むことにしました。

チーズの変色を防ぐために、まず容器の素材を遮光性の高いプラスチックに変更しました。さらに特注の充填機を導入し、充填方法を改善しました。また、チーズをスムースに出すために上蓋の形状も改善しようとしたのですが、これが大変苦労しました。一番のネックになったのは他社製品の特許です。特許の使用料を払うことはコストの上昇につながるので、仕方なくゼロから設計を依頼して作り直すことにしたので

す。この過程では製造部門のみならず、総務部、営業部など様々な部署の意見を聞いて、取り入れました。後々これが様々な好影響を及ぼすとは思いませんでした。

食品の品質を維持する上で欠かせない存在である「容器」。消費者の声をもとに使いやすさと食品の品質向上を実現。近年成長しているチーズ市場で新規顧客の獲得を狙う。

日本で2社しか持っていない加工技術

筒状の容器に入った粉チーズ。パスタやサラダなどに誰もが一度は使った経験があると思います。当社はその粉チーズの中でも「ナチュラルチーズ」を粉状にできる技術を有しています。日本で昔から馴染みがあるのは「プロセスチーズ」で、ナチュラルチーズを加熱殺菌したものです。ナチュラルチーズはその名の通り自然なチーズで、生きた乳酸菌の風味が特徴です。その風味を殺さず最大限に生かす加工技術が当社の最大の強みです。チーズを粉状に加工する技術を有する企業は当社を含めて日本では2社のみ。さらにナチュラルチーズを粉状に加工しているのは当社のみです。

この技術によって様々な大手企業からのOEM生産の依頼をいただいています。当社がOEM生産先として信頼されている点はやはり品質の高さだと思っています。チーズの賞味期限は一般に流通している商品よりも約3か月ほど短く設定し、高い品質を維持しています。

消費者の声から始まったプロジェクト

今回の補助事業のきっかけは販売先であるスーパーのバイヤーから、「粉チーズの容器は紙とプラスチックでできているからゴミの分別が面倒だという顧客の声がある」と聞いたことから始まります。たしかに、粉チーズ容器は蓋と底がプラスチック素材、筒部分は紙素材でできており、ゴミを出す際に分解する手間がかかります。その問題を解決したいと考え、約3年前から容器をリニューアルする構想を練ってきました。構想が固まり、いざ設備投資をするというタイミングで補助金の存在を知りました。本当にびっくりするほどタイミングが良かったですね（笑）

そこで、単に容器のリニューアルだけでなく、競合製品との差別化を図るために、更なる製品の品質向上にも取り組むことにしました。具体的にはチーズは時間がたつと褐色に変色する性質があるので、より長く良いコンディションを保てるような工夫