

薄くて歯ごたえ抜群のカットたくあんを実現 『ぱくうまだいこん』シリーズをリリース



株式会社増子

◎ 新潟県北蒲原郡聖籠町
東港7-5525-12

☎ 025-256-1000

🌐 <https://masuko-aji.co.jp/>

■ 食料品製造業



会社WEBサイト

私たちについて

契約農家100%！安定供給を実現するたくあんメーカー

1921(大正10)年に漬物味噌製造業として創業。新潟県が加工用大根の産地だったこともあり、たくあんの製造が事業の中心に。材料となる大根は国産にこだわる。仕入れを安定させるため、他県の産地の農家とも栽培契約を締結。約5,000トンの原料を保存できる業界トップクラスの保管施設でたくあんを熟成させている。商品は全国のスーパー等で販売。消費者がスーパーでもう一品欲しくなった時に気軽に手が出るリーズナブルな価格帯にこだわって商品展開をしている。



きっかけ

一本モノからカット商品へ 家庭消費のニーズ変化に応えたい

核家族化、単身世帯の増加、食のバラエティ化といった食卓の変化は、食品製造業界に大きな影響を与えている。漬物業界は、年々出荷額が減少。2000年から比較すると生産量は約4割減ったとも言われている。増子の主力商品は『一本物』



のたくあんだったが、時代とともに、半切り、ハーフサイズ、食べきりサイズといった商品の需要が増えてきた。中でも、売上を伸ばしていたのは、包丁を使わないでもそのまま食べられるサイズにカットしてある『カットもの』のたくあんだった。



取組の内容

薄くても歯ごたえがある商品を目指して、スチーマー設備を導入

増子の『カットもの』のたくあんは15mmのもので、消費者からは「厚すぎる」との評価だった。カットたくあんの製造には、発酵時に発生する炭酸ガスを抜くためにスチーマーで加温する工程がある。この加温の際に、カットたくあんの厚さが薄いと熱がかかりすぎ、たくあ

んの命とも言えるポリポリした食感が損なわれてしまう。ももとのスチーマー設備では加温精度が低く、15mm以下の薄さのカットたくあんの製造は難しかった。そこで、ものづくり補助金を活用して、加温を一定にできるジェットスチーマー方式の新規設備を導入。既存商品の半分の薄さである7.5mmのカットたくあんの商品化を目指した。

加熱精度が高く、高気密性のあるジェットスチーマーにより、カットたくあん加温時のムラが解消。たくあんらしい歯ごたえそのままに、より薄いカットたくあんが製造できるようになった。販売価格と製造コストのバランスを調整し、最終的には11mmの厚さの新商品『ぱくうまだいこん』の開発に至った。



その後の展開

消費者の「安全なもの」を求める気持ちに応え続けたい

もともと15mmの厚さで展開してきた「カットもの」のたくあんを、11mmまで薄くした『ぱくうまだいこん』シリーズとしてリニューアル。販売数はリニューアル前から約25%増、クリームも少なくなったことから、消費者に好意的に受け入れられていると実感している。

今後、食品製造業には今以上に「安全性」が求められることが予想される。今回購入したジェットスチーマーは加熱殺菌といった安全面でも貢献できる。また、増子は2016年に食品安全に関する国際規格ISO22000を取得するなど、安全性への対策にもいち早く対応してきた。今後も、品質と安全面の価値を両立した事業展開をしていく。

message

気候変動などの影響で安定的な仕入れの難しさは増えています。安定供給のために、産地や生産者さんとの関係をさらに強化していきたいと思っています。

代表取締役 増子 潤一郎 氏

