

- 常温長期保存の介護食を開発
- OEMの新規受注を獲得
- 殺菌作業の安全性と効率の向上

福田食品工業株式会社

製造業(食品・清涼飲料)

平成25年度 ものづくり技術 設備投資
H25 一般型レトルト殺菌で常温長期保存可能に
介護や海外市場で販路拡大を目指す

導入した高温高圧調理殺菌装置

会社の概要

当社は昭和51年、ローストレッグの製造会社として創業し、焼き鳥やピザパイなどを経て、58年に現在の主力商品でもある冷凍食品の製造を開始した。調理から梱包まで自社工場で一貫して行うシステムを構築し、本社と城端の両工場とも日本冷凍食品協会の認定を受け、業界で確かな地位を築いてきた。主力である業務用冷凍食品の大学いもと茶碗蒸しは大手食品会社を通じて全国の

スーパーや飲食店に提供し、近年はTPP参加国など海外へも販路を広げている。

冷凍食品製造で培った調合と充填技術を生かし、平成13年には飲料の製造にも着手した。22年にSGS-HACCP認証を取得し、健康食品分野も含めてOEM生産に力を入れている。

補助金事業の内容

東日本大震災をはじめ各地で大規模災害が頻発する中、停電になると

保存や調理ができないといった冷凍食品のデメリットを解消する必要性を感じていた。

そこで高齢化で広がりを見せる介護市場に着目し、常温で長期間保存が利き、手軽に栄養を摂取できる介護食の開発に乗り出した。調合と充填技術に自信のある当社は、抗酸化作用や認知症予防に優れた成分を含むキノコをピューレにし、袋詰めした商品を企画したが、従来のボイル殺菌では食品から腐敗の原因となるドリップ液(栄養素を含む水分)が出る問題があった。介護食という特性上、より衛生的かつ栄養成分を逃さないようにすべきであり、ボイル殺菌よりもドリップ液を抑えられるレトルト殺菌を採用したいと考え、補助金を申請し城端工場に高温高圧調理殺菌装置を導入した。

補助金事業の成果

新装置ではドリップ液を出さずに殺菌することに成功した。その結果、富山県産エノキタケを粉碎してピューレにし、スティック状に包装した「気になるきのこ」の商品化にこぎ着けた。レトルト殺菌により常温保存で賞味期限は1年を実現、そのまま食べるのはもちろん、味噌汁やハンバーグなど日々の食事に混ぜて食べることもできるため、ドリップ液が出ないことで消費者が



レトルト殺菌作業の様子

会社データ

創業 昭和51年
代表 福田 哲博
所在地 南砺市川上中891
TEL/FAX TEL:0763-64-2021 FAX:0763-64-2023
U R L http://www.fukudafoods.co.jp/
資本金 1,000万円
従業員数 45人
取扱製品 大学いも、茶碗蒸し、清涼飲料、和菓子、洋菓子

調理に取り入れやすいメリットも生まれた。

「気になるきのこ」はダイエット成分「キノコキトサン」に着目した商品で、その後、抗酸化作用に優れた「エルゴチオネイン」を含むタモギタケ、免疫力を高める「βグルカン」が多いマイタケ、認知症予防に良い「ヘリセノン」が豊富なヤマブシタケバージョンも商品化した。自然素材を原料とし、手軽で安全に栄養成分を摂取できることから注目が集まり、全国から注文が来ている。

OEMについても、レトルト殺菌は大手では設備が大規模になり小ロット生産は難しいが、当社は200キロから対応している。装置の導入により新規受注を獲得できたのは大きな成果である。

作業者は包装後の製品を庫内に入れてスイッチを押すだけなので、殺菌作業の安全性と効率が向上した。当社は従業員の9割が女性であり、

結婚・出産後も働き続けられる職場環境をつくっていく点でも、導入は有意義であった。

今後の展望

「気になるきのこ」の流通は現在、直販とインターネット通販にとどまる。介護専門誌等での取り扱いを通じて介護市場に本格参入し、ゆくゆくは冷凍食品とともに当社の柱となる商品にしていきたい。また近年は海外、特に欧米では和食の「うま味」に関心が高まっており、うま味の多いキノコを原料とした栄養食品として海外での販路開拓も目指す。

小ロットから対応できるのは中小企業ならではの強みだ。このフットワークの軽さで新たな自社ブランドの介護食や離乳食、その他のレトルト食品の開発・商品化を進めるとともに、さまざまなメーカーの要望に応えOEMのさらなる受注増を目指す。



「気になるきのこ」



「茶碗蒸し」



「大学いも」