

株式会社みすずコーポレーション

平成25年度

■事業計画名

油揚げの試作環境整備と高付加価値油揚げ開発

■概要

油揚げの試験用小規模製造設備を整備し、製造条件の基礎技術を習得する。またお客様の要望に応じた試作品を製造できるため、製造環境が整備され、食の安全安心を担保できる。

さらに、これを使って、これまでの油揚げと差別化した高付加価値の油揚げを開発する。

■分類

- ＜対象類型＞ ものづくり技術
製造環境
- ＜事業類型＞ 一般型
試作開発＋設備投資

■成果

■油揚げの試作環境整備

試験用小規模製造設備の油揚げ試作の作業ノウハウを習得すると共に、主要な条件設定が油揚げにどのような影響を及ぼすのか、系統だった基礎データを得ることができた。

また、コンタミネーションなどの問題から製造ラインで試作できないサンプルの試作を行うことも可能となった。

■高付加価値油揚げ開発

厚みがあり、汁抱きの良い新規油揚げの試作・開発を行い、商品化の可能性を判断した。

種生地には厚みを出し、フライすることにより、厚みがある油揚げを試作することができた。厚みが増したことにより、味付け加工後に調味液を含む量も増えた。しかし、豆腐質が残ってしまい、味付け加工を行うと食感が悪く、商品化に至っていない。今後の検討課題となった。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

株式会社みすずコーポレーション（長野市）

手づくり感覚を大切にした商品開発に力を入れ、
こうや豆腐、油揚げのブランド力強化をめざす。

油揚げでも圧倒的なシェアを獲得



全国でおなじみの商品群

1902（明治35）年、凍り豆腐（こうや豆腐）の製造で創業以来110年を超す歴史を持つ、みすずコーポレーション。こうや豆腐、味付けいなりあげのトップクラスのブランドとして知られています。

江戸時代から高野山（和歌山県高野町）周辺のほか、長野県、東北地方、北海道などの寒冷地で農家の冬の副業として生産された、こうや豆腐。それが近代的食品工業へと脱皮する大きなきっかけとなったのが、同社が1929年に発明した「アンモニア膨軟加工法」でした。それ以降、生産量は飛躍的に増え、全国に市場が拡大。1970年代後半にはピークを迎えます。それにともなって生産の寡占化が進み、現在同社をはじめとする長野県内数社でほとんどが生産されています。

同社では70年代半ば、こうや豆腐製造で培った高度な大豆加工技術を活かし、油揚げ生産に進出。「味付けうどんあげ」「味付けいなりあげ」といった付加価値の高い油揚げを開発し、初めてレトルト商品として商品化に成功しました。現在同社の生産の7割が油揚げで占められ、全国でも圧倒的なシェアを獲得しています。

同社が生産する油揚げはサイズ、重量、表面のキメなどで50種類、味付けでは150～200種類にも。「サイズは関西と関東で違い、皮の厚さ、表面のキメなどもさまざま。全国各地で違う要望にできるだけ応えるよう努めています」。

手づくり感覚の試作ラインを導入

多様化するニーズに高品質かつ多品種な商品開発で対応するため、2015年11月、最新鋭の油揚げ生産工場（東第2工場）を稼動。さらに「来年

はここに、よりグレードアップした生産ラインを増設する予定」（矢島利昭専務取締役）で、新工場全体で約20億円の投資を行う計画です。

その一方で、ものづくり補助金を活用して導入したのが、商品開発のための試作が早く効率的に行える専用機械。一度に作れる油揚げは最大でもわずか9枚という、手づくり感覚いっぱいの小規模な試作ラインです。

大量生産の一方で、地域ごと、家庭ごとに違う手づくりの味わいをいかに商品化するかが同社の大きなテーマ。近藤品質技術部長は試作ラインの整備について次のように話し、期待しています。

「油揚げの生産ラインは本来、長い工程が必要なのですが、試作をより早く効率的に繰り返すためには、かなりシンプルな生産機械が必要です。試作ラインの導入により、24時間稼動が続く既存ラインを止めることなく行うことが可能になりました。さまざまな条件下で試作し、ノウハウを蓄積して、量産への基礎データとしていきたいと考えています」。



油揚げ生産ライン



導入した試作ライン



試作ラインのフライヤー



株式会社みすずコーポレーション

代表者 代表取締役 塚田裕一
創業 1902（明治35）年12月
資本金 7,000万円 従業員数 695名
本社 長野市若里1606

TEL.026-226-1671 FAX.026-226-1381

事業内容 凍り豆腐・油揚げ・味付け油揚げ・レトルト食品・チルド食品の製造・販売

