

株式会社アイ・エム・コーポレーション



独自開発した酵母の安定的な培養と自社での生産体制構築により顧客ニーズに対応



保有する発酵機



充填作業の様子

酵母の独自開発による
ロングライフ菓子の製造
OEM・ODM生産体制の
構築で高まる顧客ニーズ
への対応

DATA : あい・えむ・こーぼれーしょん

設立年月日 : 平成3年3月
住 所 : 〒496-0038 津島市橋町5-63
電 話 : 0567-27-2877
F A X : 0567-25-9005
U R L : <https://okasi.co.jp/>
E - M a i l : imcop@clovernet.ne.jp
資 本 金 : 1,000万円
業 種 : 菓子原材料卸売業、菓子製造業
従 業 員 数 : 51人

顧客ニーズへの対応

株式会社アイ・エム・コーポレーションは乳製品や油脂をはじめとした、製菓・製パン・和菓子の原材料の卸売のほか、お菓子のOEM・ODM生産を手掛けている。創業当初より、菓子類の材料の卸売が主力事業であるが、近年ではOEM・ODM生産が伸長しており、大手ホテルや有名観光地のギフト向けに販売網が拡大している。

取引先へはこれまで培った代表者の経験を生かした新たな提案を数多く発信していた。これが実り取引先からは新商品の開発を求められるようになるなど取引先との良好な関係を築いている。一方、レシピ提案開発型商社である同社は、ホテル等の販売先から輸送や在庫期間などを考慮したロングライフかつ高品質な菓子作りなどより一層卸売の枠を超えたチャレンジが求められていた。

自然界の酵母の独自開発

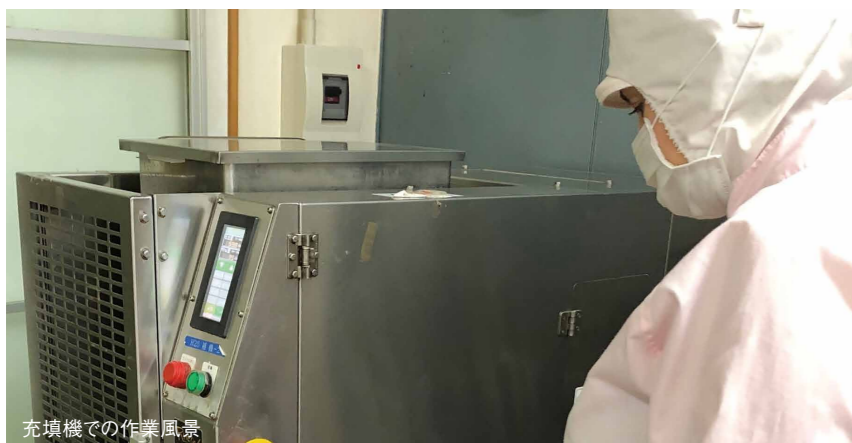
既存のロングライフ製品は包材や薬剤、脱酸素などを利用してカビの発生や酸化を防いでいたが、小麦粉の老化現象を防ぐことは難しかった。他方、欧州で古くから作られているお菓子である「パネトーレ」や「シュトーレン」は長期間日持ちするうえ、品質の劣化もない。長期間日持ちする理由としては、利用されている酵母に秘密があり、自然界から発見・培養された酵母の働きによって酸化や小麦粉の老化の進行が抑制されていることが挙げられる。同社はこの酵母の働きに着目し、自然界の酵母を独自に研究した。その結果、ある程度の期間を在庫として持つ必要がある小麦粉のカビや酸化に加えて老化も防ぐことのできる酵母を開発した。これにより、安全・安心で風味も損なわず提供できる新たな製品が誕生することになった。

設備導入によるOEM・ODM生産の拡大

ロングライフかつ高品質な製品の開発にあたっては、安定した酵母の培養のための機械と量産化と品質均一化を図る最新鋭の設備が求められた。そこで同社が導入したのが、ドゥコンディショナー（自動発酵装置）、デュアルガトーデポ（自動絞り機）及びガスラックオープン（大型焼成機）である。この設備投資にあたり「平成25年度補正中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業」を利用した。今回の設備の導入により、同社で開発した酵母の安定的な培養が可能になり、ロングライフ製品の製造に対応できるようになった。また、小麦粉の老化を防ぎながら高い品質を保つことができるようになり、ホテルのビュッフェやギフト需要を獲得することができた。

生産体制の更なる強化

この酵母は同社の代表が研究を重ねて独自に開発したものであることから同業他社には真似することのできない、付加価値の高い商品の生産を可能とした。大手ホテルや酒造メーカー、ベーカリーなどとの新規取引にも繋がり、同社業績の拡大に大きく寄与している。日本のお菓子の品質の高さは海外からも注目が集まっており、輸送などの関係からロングライフなお菓子のニーズの高まりが予想される。今後の展望としては、原材料の卸売業者として多様な材料を扱っている強みを生かしながら、ニーズに応じた生産体制を強化するとともに、OEM・ODM生産に更に力を入れ販路を拡大していく考えである。また、HACCPやISOに対応した新工場を建設する構想もあり、更なる業績の拡大が期待される。



充填機での作業風景