

海鮮せんべい製造における生産性・
付加価値向上を実現させる生産プロセスの高度化

有限会社カネヨシ製菓

data

かねよせいica

代表者役職名・氏名
：代表取締役社長・
濱本祥敬
設立年月日：平成11年11月14日
住所：〒470-2409
知多郡美浜町
河和上前田370-1
電話：0569-82-0549
FAX：0569-82-0943
URL：http://kaneyoshiseika.jp
E-Mail：info@kaneyoshiseika.jp
資本金：300万円
業種：菓子製造業

電気遠赤外線式フライヤーを投入。 えびせんべいの賞味期限が延び、 生産効率の向上も達成



海の幸を生かしたせんべいを製造



せんべいの品質を徹底してチェック



導入した電気遠赤外線式フライヤー。油の温度を適温の180度Cに保てるようになった

油で賞味期限が決まる

カネヨシ製菓はえびせんべいの製造や小売店舗の運営など、海鮮せんべいに関する事業を手広く展開している。平成27年には豊富なえびせんべいを販売する施設「えびせんパーク」を知多郡美浜町にオープンし、地元民や観光客から好評を博している。

根強い人気を保ち、愛知県の“定番のお菓子”でもあるえびせんべいだが、その生産工程は生地を焼いてプレスし、そのまま焼き切るか揚げで熱処理を行うのが一般的だ。同社のえびせんべいも油で揚げで作っているものがある。

えびせんべいの製造方法は昔からあまり変わっておらず、揚げる工程はガスバーナーで釜を熱するものが主流だった。しかし、その方法で行うと

中の油の温度は適温180度Cを保っているつもりでもガスバーナーが直接当たっている個所は300度Cにまでなっており、気づかないうちに余分なエネルギーを使ってしまう。また、常温のせんべいを油に入れることで、油の温度が変化し、作れば作るほど油が劣化し、生産力が上がらないことも問題視されている。えびせんべいの賞味期限を決めるのは油の成分だが、油の温度が変化し続けていたため、賞味期限を延ばすことができていないのも悩みの種だった。

実例がなかった機械を導入

賞味期限を延ばすためには、油の温度を180度Cに保つことが大きなポイントとなる。えびせんべいを揚げる大きな釜で、電気を利用して温度調整することが以前は難しいとさ

れていたが、最近は技術が発達し、電熱線でも温度が保てるようになってきた。そこで、同社は釜に電熱線を張り巡らせ、遠赤外線を上からあて、熱することができる「電気遠赤外線式フライヤー」を導入することにした。これまで実例がなく、高価な設備だったが「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」を活用し、チャレンジすることにした。

今までの釜と異なり、新しい釜は油の温度が下がると同時に遠赤外線が反応して熱しはじめるため、油の温度変化がなくなった。また、釜全体に電熱線が通っていることから、無駄なエネルギーを使わないようになった。

導入前は「実例がなく効果の保証もない。本当に量産できるのかが不安だった」（濱本祥敬社長）。実

験では実際の大きさや揚げる量も違ったが、「チャレンジできたのは補助金があったおかげだった」（同）。同社では今後も釜を電気式に変えていきたいという。

賞味期限が1カ月延びる

朝に揚げたえびせんべいと夕方に揚げたえびせんべいでは油の痛み具合が違いため、以前は夕方に揚げたえびせんべいを基準にして賞味期限を決めていた。電気遠赤外線式フライヤーの導入後、朝夕の油の成分を検査機関で調べたところ、その差がなくなり、賞味期限を1カ月延ばすことができたという。「これにより、えびせんべいを購入したお客さまにも喜ばれている」（同）。また、導入前は生産を途中で3回止めて油をろ過していたが、その手間がなくなったこと

も大きな効果だった。

同社では導入から現在まで1日に約1トンのえびせんべいを揚げ続けており、「仲の良い同業他社にも紹介し、同じタイプのフライヤーを導入した会社もある」（同）ほど、そのメリットを感じているようだ。

自信を持った商品作りへ

導入した電気遠赤外線式フライ

ヤーは揚げる商品全般に使うことができる。「今後の目標はこのフライヤーを活用して新商品を作り、自社の小売店を増やしていくこと」（同）だ。店舗を持つことができれば、新商品を自由に開発して販売することも可能になる。「自分たちが自信をもって提供できるものを作り、販売していきたい」と濱本社長は意気込んでいる。



「設備導入は成功だった」と胸を張る濱本社長



平成28年には新工場を完成した