

小田象製粉株式会社

機能的強力粉「KISA」の開発製造を実現

気流式粉碎設備を導入



■ 新たな製造法で、高付加価値の小麦粉の開発製造に挑む

昭和23年設立の小田象製粉株式会社は小麦粉と関連製品の製造販売を手がけ、岡山を中心に広島、兵庫の製パン業・製麺業などの二次加工メーカーに供給している。同社では工場内の徹底した安全衛生管理を目指し、AIB（米国パン研究所）による「AIBフードセーフティシステム」を採用。年に一度の監査・指導を受けて、継続的な改善を行っている。岡山県内の中小製粉業者でこの取り組みを行っているのは同社のみである。国内の小麦粉消費が伸び悩み、製粉業界全体の業績もほぼ横ばい状態にある中で、二次加工メーカーからは「特徴のある小麦粉

を」との要望が強い。製粉会社の対応としては、原料小麦の選定、小麦粉と副資材のブレンド、新たな粉碎技術による機能的な小麦粉の製造が挙げられる。同社では機能的な小麦粉の製造に取り組み、ローラー粉碎法と分級技術により、微粉碎薄力粉（菓子用）を開発製造し、「パルティキュール」の商品名で販売。消費者からは商品がソフトで口どけが良いと好評で、売上も伸張している。しかし、現状の製造法では粉の歩留まり率が低く、低価格化が難しい。そこで気流式粉碎設備を導入し、歩留まり率の向上と新製品の開発を目指した。

導入背景

歩留まり率を約2倍に向上

ローラー粉碎機と分級技術で製造する微粉碎小麦粉は製粉の歩留まり率が低い。そのため製品価格が高額になる。気流式粉碎法で製造すると損傷でんぷん量を増やすことなく、製粉歩留まり率を約2倍に向上させることができる。気流式粉碎設備を導入し、製造法を確立することで歩留まり率の向上を図り、製品の低価格化を目指した。

実施内容

パン用の機能的強力粉を開発

ローラー粉碎機に加えて気流式粉碎機を導入し、製造することで品質と歩留まり率が向上した。そこで新たにパン用の機能的強力粉の開発に着手。パン用強力粉の製品力が弱かったため、機能的強力粉の開発で弱みを強みに変えようとした。また、平成28年に大阪営業所を開設し、新製品で関西での知名度を上げる狙いもあった。

事業成果

「KISA」の名で発売、売上伸張

パン用の機能的強力粉は平成27年4月、同社70周年のプレミアムブランド「ZOO」シリーズの第1弾として「KISA」の商品名で発売した。パン作りに使用した場合、「しっとりソフトな食感になる」「ボリューム感が出る」「ふんわり感が長く続く」「生地 of 冷凍耐性向上」といった優れた特徴を持つ。平成29年3月の販売数は前年4月のほぼ2倍で、売上は着実に伸張している。



企業から一言

営業の士気が高まる中、「KISA」を主力商品に育て、さらなる展開を

気流式粉碎法で小麦粉を粉碎すると、粒度が細くなることで表面積は増えますが、損傷でんぷん粒は多くなりません。その結果、パン生地にした場合、結水性が高く、生地ダレが起こりません。それが「KISA」の大きな特徴です。パンだけでなく、麺用の開発にも着手。KISAを当社のNo.1製品に育

てるとともに、後に続く製品開発にも力を入れています。大阪で当社の知名度はほとんどありませんでしたが、KISAの人氣でブーランジェリーや中小規模の製パン業者から引き合いが増え、営業のモチベーションも高まっています。

製造統括本部長 三宅 雄一郎



事業者の概要

代表者名	代表取締役社長 小田 眞司
設立年月	昭和23年1月
所在地	〒711-0934 岡山県倉敷市児島塩生2767-68
TEL/FAX	TEL.086-475-2211 FAX.086-475-2213
URL	http://www.odazo.jp/
資本金額	4,000万円
従業員数	30人
業種	食料品製造業
事業計画名	薄力粉の歩留り向上による、売上増と原価低減を目指す気流式粉碎機の導入