

蒟蒻麺の安定的かつ連続的な生産ラインを確立し、 低カロリー・肥満対策等の健康食ニーズに対応

概要

食生活のヘルシー志向ニーズが増大している中、食材としての「蒟蒻」の可能性に挑戦し、小麦麺と食感の変わらない蒟蒻麺を、安定的かつ大量に供給できる製造ラインを確立した。取引先からの引き合いもあり、営業面の可能性が広がった。

本事業への取組みの経緯

食品開発企業として

当社は、平成14年9月に食品製造販売会社である原田食品株式会社から独立し、食品の研究開発企業として、地元産の自然薯、お米の他に、蒟蒻の食品加工に力を入れている。低カロリーかつヘルシーな蒟蒻には強い思い入れがあり、「蒟蒻進化論」というキャッチコピーも持ち、食材としての蒟蒻の可能性を追求している。これまで手がけた蒟蒻食品として、乾燥蒟蒻、蒟蒻ラーメン等がある。

開発の経緯

平成18年に蒟蒻麺の製造ラインを稼働させたが、製造過程で麺帯に加温が必要なことや冷却して乾燥させないと切断できないこと等、独特の製造ラインを必要とする。まずは、平成25年度やまぐち地域中小企業育成事業助成金(一般枠)で、製造過程の頭の、押出装置の開発に成功した。本事業では、より連続的な製造ラインを確立させ、安定的に商品供給できる体制を整えることと、蒟蒻の製造ラインそのものを販売するために、圧延機と麺切断機の開発に取り組んだ。

本事業の内容

食品に関する安全性の問題や健康志向が高まる中、低カロリーかつヘルシーな加工食品である蒟蒻麺を、高品質かつ安定的に製造し、国内外に認知・拡販する計画をもつ。蒟蒻麺は同社売上の

メインであり、安定的に供給するためには、完成度の高い製造ラインを確立する必要があった。

今回は、下記に示す蒟蒻麺の製造工程の内、押出工程を除く、圧延工程、冷却工程、切り出し・搬送工程までの一連の製造ラインの技術確認ができた。

【製麺工程】 押出工程→圧延工程→冷却工程
→切り出し・搬送工程

押出工程については先に述べたやまぐち地域中小企業育成事業助成金の交付を受け「蒟蒻麺押出成形機」を開発しており、今回は、それで処理された原料を、連続かつ均一に圧延できる麺圧延機と圧延された麺帯を所定の長さ・細さに切断できる麺切断機を設計・製作した。それは、蒟蒻麺以外の製麺製造にも利用できる汎用的かつ画期的なものである。

事業の成果と波及効果

生産性のアップによる効果



蒟蒻加工食品等の製造工場内部

エムテックス有限会社

代表取締役社長 原田 浩治

設立 平成 14 年 9 月

山口県柳井市新市 2 番 32 号

〒742-0009

TEL : 0820-22-0654 / FAX : 0820-22-0677

URL <http://www.m-tex.co.jp/>

E-mail info@m-tex.co.jp

資本金額 1,000 万円 従業員数 7 人

業種 食料品製造業

企業概要

当社は、株式会社原田食品より商品開発企業として独立し、自然薯・蒟蒻等を原料にヘルシーな加工食品を開発・販売している。「固定概念にとらわれず蒟蒻の可能性に挑戦し、新しい食の形を創造する」という経営理念を持ち、平成 20 年 3 月に、新製法蒟蒻麺販路開拓の経営革新を、同年 12 月に農商工連携事業の認定を受けている。

今回、一人の専任担当者を配置して、圧延機と麺切断機の製作を含む製造ラインを開発した。その結果、蒟蒻麺の安定的な製造ラインを確立することができた。従来機に比べて約 2 倍の生産能力があり、また、製造コストの低減と安定化で、大口受注の対応も可能となった。それでも実際の製造段階で、圧延における品質のばらつきや、切断ロスが 5 % 程度発生することが判明したが、これについては、取り組みの中で、更なる改善を施すことで解決することができた。

拡販に手応え

平成 27 年 6 月に、日本食品機械工業会主催による 2015 国際食品工業展 FOOMA JAPAN（東京ビッグサイト）が開催され、当社も開発した製造ライン装置のパネル展示と、それを使って製造された蒟蒻麺を出展した。その際、米国の食品関連企業の社長が、当社の製造ラインを確認するためだけに、来訪されることがあった。元々、欧米は、食品の安全要求度が高く低カロリーの食品を好む傾向が強い。そういう意味では潜在的な市場は大きい。蒟蒻麺の製造ラインが、国境を越えて稼働し、商品の市場露出度が欧米を中心に拡大する可能性も秘める。

また、平成 27 年 9 月には、山口県内の同業他社とコラボで、東京で開催される高級スーパーでの山口フェアに出展し、本格販売をスタートする。

人材の活用

今回の一連の取り組みの中で採用した 1 名の正社員が製品開発に携わっており、当事業における貴重な戦力になっている。やはり、いくら機械化が進み効率化が進んでも、人手に負う部分は



当社が商品開発した蒟蒻麺

大きい。今後、期待通りに拡販され、売上が増加することで、事業の維持発展に向けた人材の確保が課題となってくる。その際、企業として魅力がないと採用は難しい。今回の、独自の蒟蒻製造ラインで競争優位を発揮しチャンスをつかみたい。

今後の展望

欧米では、スーパーの食品売り場に「グルテンフリー」というコーナーがある。グルテンとは、小麦等の穀物から生成され、食物の弾力や粘り気を出す作用があるタンパク質の一種で、食物アレルギーの原因の元になるものである。このことから、欧米の食に対する健康意識の高さが分かる。その食の健康ニーズを充たす加工食品として、蒟蒻麺は最も相応しいと言える。

蒟蒻麺の販売と合わせて、生産ラインの販売による相乗効果で、蒟蒻麺の世界的な広がりを期待する。