

消費者ニーズに即した次世代容器・ラベルの導入による、 商品価値の向上

概要

当社は、醤油メーカーとして「食の3重丸セレクション」の認定や、「正直やまぐち」マークの使用を許可されるなど品質は高く評価されているが、消費者ニーズに即した次世代容器・ラベルを新たに導入することにより、商品価値の向上を図る。

本事業への取組みの経緯

消費者動向の変化への対応

これまで醤油の販売方法としては、瓶やペットボトル容器での販売が主流であったが、近年の高齢化や核家族化といった社会的な背景、また食品の鮮度に対する消費者意識の向上に伴い、少量化及び長期的な鮮度の維持を可能とする容器の導入が求められていた。

この環境変化に対応するため、当社としてはデラミ規格容器を新たに採用した新商品開発に取り組むこととした。

この容器の主な特徴は、開栓後も醤油の入っている容器内に空気が入らないため、醤油の酸化を長期間防止することや、200mlといった少量販売を可能とするものである。

地域一番へのこだわり

既に大手醤油メーカーにおいてはデラミ規格容器を採用した商品が販売されており、今後この容器での販売が主流となると考えられた。

当社としてもこの容器をいち早く導入することにより、これまでの顧客の維持を図るとともに、新たな顧客の獲得も可能であると考えられるため、地域内の醤油メーカーにおいては、最速での導入を実施するものとした。

本事業の内容

本事業においては、熱旋風式シュリンク装置 TORNAD(トルネード)を導入することとした。

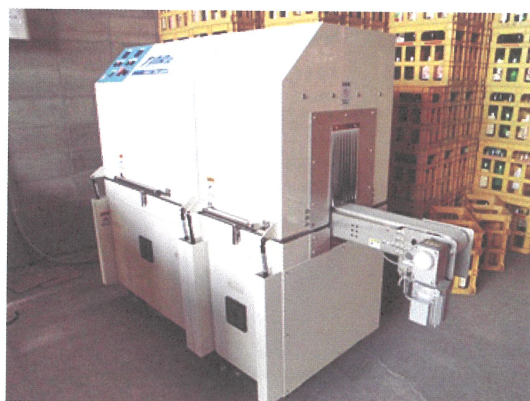
この装置は、デラミ規格容器全体をシュリンクラベルで簡単に覆うものである。これにより、光の遮断をととして醤油の劣化を防ぐことが可能となるとともに、ラベルの表示面積が飛躍的に大きくなることにより、商品の魅力を伝え易くなり、高齢者にも選びやすい商品となった。

また、より効果的に商品の魅力を伝達するため、シュリンクラベルのデザインについても、デザイナーを活用しデザインを完成させるとともに、収縮率の調整を何度も実施し、商品ラベルとして完成させた。

事業の成果と波及効果

売上高の増加

現状では、200ml容器の3アイテムを新商品として発売した。これにより、地元スーパー等における自社商品アイテム数が増加するとともに、これまで他社商品を使用していた消費者が、この



熱旋風式シュリンク装置 TORNAD (トルネード)

桑田醤油有限会社

代表取締役社長 桑田 浩志

設立 昭和 38 年 4 月

山口県防府市松崎町 8 番 11 号

〒747-0029

TEL : 0835-22-0386 / FAX : 0835-22-0441

URL <http://sugidaru-shouyu.com/>

E-mail info@sugidaru-shouyu.com

資本金額 700 万円 従業員 6 人

業種 食料品製造業

企業概要

当社は、昭和 2 年創業の醤油醸造会社である。製造方法は、創業以来一貫として、天然醸造・杉樽仕込み・天然水使用の伝統を守り続け、1 年半以上かけ諸味を醗酵・熟成させている。また、地産地消にも取り組んでおり、山口県産の材料を積極的に採用している。

商品は、「マルクワ醤油」、「山口杉樽仕込み本店」の 2 シリーズを中心に展開し、地元を中心に多くの消費者に愛されている。

新商品により自社の顧客になるなど、売上高の増加に繋がっている。

新たな付加価値の発見

デラミ規格容器の活用に対して、当初想定していた少量化や鮮度維持に対する効果の他にも、一滴から使用量を調整出来る「ちょい出し」機能についても高い評価を得ている。

また、容器を倒したりしても溢れないことや、従来必要であった醤油注しに移し替える作業も不要であること、瓶等と比較して廃棄が簡単なことなど、利便性の高さについても高い評価を得ている。

これらの効果は、口コミ等で消費者の間でも広がっており、以前より全国的に希少な木桶仕込みも注目されており、今後更なる需要の拡大に繋がっていくと考えられる。

製造工程の効率化

本装置の導入により、これまで手作業で実施していたラベルの貼り付け作業を、一部機械化することが可能となるため、作業効率の向上に寄与している。

また、ラベルの魅力度も格段と向上しており、商品価値も向上させた。

新規職員の採用

本事業の実施と将来の発展のために、新たに 2 名の正社員を新規で採用する計画である。新商品に対する顧客からの評判は高く、この商品をきっかけとして既存商品に対する需要も増加傾向にある。そのため、新規職員を採用し、社内体制を整備する。

今後の展望

今後は、商品ラインアップの強化を図っていく予定である。

量的には、まずは 400ml の商品を取り揃えていく。また、更にボトルの機能は向上しており、これまでは不可能であった充填後の煮沸消毒やホットパック充填も可能となったことから、「だし入り醤油」や「酢」といった新たな商品も取り揃えていく。今後は、この容器を活用した商品が主流となってくると考えられるため、当社としても更に対応力の強化を図っていく予定である。

本事業の取り組みは、当社伝統の味を今後も提供していける体制整備の一つになったと考えられ、今後も更なる改革を実施していき、伝統の味を末永く提供していく。



デラミ規格容器を活用した新商品