

株式会社オレンジフーズ

果汁のパルプ量の均一化、濾過コスト削減、及び搾汁残渣（果皮）の再利用計画

果汁濾過機械導入による歩留率向上及び作業効率向上と果皮分別機械の導入

事業取り組みの経緯

●株式会社オレンジフーズの特徴

当社は平成22年6月に有限会社田那部青果（松山市松ノ木1-5-12、資本金700万円、昭和34年9月設立）の関連会社として設立され、有限会社田那部青果が全国市場への青果物卸売と柑橘加工品製造（一次加工）を手掛けているのに対し、当社は柑橘類二次加工及び販売部門を担当しており、平成26年11月には本社に程近い松山市春美町に加工品の直販小売店「ちゅうちゅうショップ」をオープンしている。

●当社の柑橘加工品について

愛媛県には全国に誇れる柑橘生産農家が数多く存在するが、そのこだわり農家の現状は、販売価格下落、後継者不足、生産意欲減退などから芳しいものではない。

そこで、「青果として売れないものを加工品にする」のではなく、「本当に美味しい柑橘の味をそのまま活かせる加工品を作る」に根本的な発想の転換を行い、県産柑橘類の味をそのまま活かすことの出来る柑橘ジュースとシャーベットの生産に取り組んだ。仕入れに関しては、加工品の高い品質を維持するため、生産農家に良い柑橘の生産を依頼し、極力高価格で買い取り、生産意欲の高揚を煽ると共に収入安定化に貢献。販売に関しては、こだわりの生産・製造方法で出来上がった商品品質の高さを理解する取引先に限定し、店頭で試飲販売などにより従来の加工品との違いを訴求した。

メイン商品である「極々果実ジュース」、「ちゅうちゅうゼリー」は、「本物の良さ」を判って頂いたユーザーから高い評価を受けて、需要のピークとなる中元時には品切れを起こすことも多く、生産力向上が喫緊の課題となっていた。

●果汁濾過機械導入のメリット

当社のジュース、ゼリーなど柑橘加工品製造過程における果汁濾過作業は、不織布を使用した手作業で行っていたため、濾過されたパルプ量が一定せず、作業効率向上の大きな障害となっていた。

果汁濾過機械を導入すれば、手加減によって変わるパルプ量の均一化が成され、果汁ロス率の低減（歩留率アップ）、更には、濾過作業にかかる人件費負担が軽減出来ることから大幅なコスト削減につながる事が見込まれた。

●果皮分別機械導入のメリット

柑橘加工品製造過程において、搾汁後残る果皮は香り成分などが多く残っており、再利用価値が高いことは以前から理解はしていたが、外皮から内皮を取り除く作業にかかる人件費コストが膨大であること、搾汁作業を行う期間が限定されていることから、作業員を年間雇用することが難しく、搾汁後残渣の再利用は断念していた。

果皮分別機械を導入すれば、手間のかかる分離作業において作業効率が大きくアップし、これまで産業廃棄物として処分していた柑橘果皮の再利用が可能となり、廃棄物削減により環境面にも大いに貢献出来る。

実施内容

●振動濾過機械導入

果汁濾過作業はこれまで手作業で行っていたため加工品製造過程の中でも最も非効率となっていたが、振動濾過機械を導入し、製造作業効率化、濾過後のパルプ量均一化を図り果汁内パルプ量の均一化を実現。

パルプ量の均一化により、ゼリー製造の簡素化が可能となり、これまで3.4%発生していた果汁ロス率を約1.0%まで低減している。



【振動濾過機械】

●果皮分別機械導入

廃棄処分していた搾汁後果皮活用による新商品開発に向けて、これまで人件費が高むことから、搾汁後残渣再利用を断念する主因となっていた。外皮から内皮を取り除く作業に果皮分別機械を導入し果皮再利用を開始、生産効率が大きく向上している。



【果皮分別機械】

●利益は生産農家へ還元

そもそも、当社が（関連会社・有限会社田那部青果時代から含む）柑橘加工品製造を始めたのは、県産柑橘生産農家が、再生産出来ない収入、後継者不足、生産意欲減退等の悪循環に陥っている状況を憂い、何とかこの状況を変えなければと思ったのが原点であり、柑橘生産農家が夢を持ってこだわり柑橘の生産を続けることの出来る環境づくり、農家がこだわりを持って育てた柑橘を正当評価するシステムづくりを目指したためである。

そのため、当事業の成果により下がった製造コストは、そのまま生産農家からの柑橘類買い取り価格に上乗せし、農家の環境改善のため還元している。そうさせるのは、生産農家が手間ひまかけて育てた日本一美味しいと信じる柑橘は、もっと正当評価されるべきとの信念からである。

事業取り組みの成果

●主力商品「ちゅうちゅうゼリー」の増産体制確立

振動濾過機械導入により、これまで手作業で行っていた濾過作業の効率化による作業負荷、コスト低減、濾過後のパルプ量均一化による品質向上に結びつき、製造工程が大きく改善された。それにより、当社の主力商品でありながら、手作業ゆえに生産数に限りがあり、バックオーダーを抱え品薄状態にあった「ちゅうちゅうゼリー」（愛媛県内で生産された様々な季節の柑橘＝温州みかん・伊予柑・はれひめ・ブラッドオレンジ・せとか・不知火・清見タンゴールなど20種以上から搾汁し製造）の大幅増産が可能になった。

●廃棄処分していた資源を活用して新商品を開発

当社の柑橘本来の風味を残した加工品への注目度は高く、新商品（国内主要百貨店、県内の土産販売店などで販売可能な末端果皮利用商品）の開発販売を切望されていたが、果皮分別機械導入による製造コスト低減により事業化が可能となり、搾汁後果皮の分別により柑橘果皮商品製造会社（菓子メーカーなど）への業務用果皮原料の販売も開始している。

それにより、これまで廃棄処分していた搾汁後残渣の有効活用が進み、環境問題にも貢献している。



【消費者向け果皮使用商品（ピール）】

今後の活動予定

●高付加価値商品の追及

当社の商品は他社類似商品と比較して高価格であり、且つ賞味期限も短いが、本当に美味しい柑橘本来の味を賞味出来る商品を提供している。「高くても本物を求め購入するお客様は必ず居る」（専務談）、その証拠にオーダーに生産が追いつかない状況にあり、数量限定販売を余儀なくされて来た。

買い取り価格を値上げすることにより生産農家との連携を深める一方、本来生産農家が持っている“良い物を生産したい”というモチベーションアップにも繋がり、ひいては、更に品質の良い柑橘を使った高付加価値商品の開発を進めることにもなるので、今後も柑橘加工品の持つ可能性を追求して行く。

●美味しい愛媛みかんをもっと全国へ

将来的には、柑橘の中でも「みかん」と「伊予柑」に特化し、日本一美味しいと信じる「愛媛みかん」を全国に広めて行く方針である。

そのためには、約50軒の生産提携農家との連携をより密にして、農家の抱える諸問題解決に向けて相談に乗り、時にはアドバイスも行う一方、充填機を増設し生産規模を拡大した。また出口戦略では、従来通り納入先を国内主要百貨店、県内の土産店、松山空港、JR松山駅、松山自動車道石鎚山サービスエリア、及び個人消費者などに限定。高付加価値柑橘加工品「オレンジフーズ」のブランド確立に向けた本物を求めるお客様のための営業方針を貫いて行く。

株式会社 オレンジフーズ

■代表者／代表取締役 田那部 光代

■本社住所／松山市松ノ木1-5-16

■URL／<http://www.e-mikan.co.jp/>

■TEL／089-953-3667

■FAX／089-989-8997

■設立年月日／平成22年6月2日

■資本金額／400万円

■従業員数／20名

■業 種／柑橘類加工品製造・販売

■工 場／1カ所（松山市松ノ木1-5-12）

企業概要

平成22年6月に有限会社田那部青果（田那部鶴男社長）の関連会社として設立され、同社の製造する柑橘類加工品を販売する他、二次加工も手掛けており、いよかん産地の中心に位置して、宮内いよかん発祥地区（松山市平田町）近辺及び中島町の海の見えるみかん山を持つ生産農家と直接取引を行い、生産から製造・販売までの一貫体制構築により、より良い商品づくりを目指しており、国内主要百貨店と直口座を開設している。

主要取引先

国内主要百貨店、県内青果物卸売業者、個人消費者

主力商品

●極々果実ジュース

愛媛県産柑橘完熟果汁を原料とした拘りのジュース。



●ちゅうちゅうゼリー

保存料や香料等は一切使用しない愛媛県産柑橘完熟果汁で作ったゼリー。

●極々果実シャーベット

愛媛県産柑橘果汁を原料とし風味に拘ったシャーベット。



主な設備

・充填機・蒸気釜・殺菌機・振動濾過機

担当者	専務 田那部 昇
連絡先	089-953-3667
連絡先E-mail	info.e-mikan@ehime.email.ne.jp