

有限会社 マルハ園芸

代表者 原 広宣

資本金 300万円

住 所 佐賀県杵島郡白石町大字新拓46-4

設立年月 平成14年11月

連絡先 TEL 0952-84-4845 FAX 0952-84-6050

従業員 30人

URL http://www.maruha-engei.com



農産加工に於ける量産整備事業 (大型乾燥機及び各種機器等導入)

農産物卸販売の現場では、品質的に問題がないにも関わらず、形状が悪いなどの理由で市場外流通品が大量に発生します。当社では従来、市場外流通品の一部を加工し販売しておりましたが、ものづくり補助事業で大型乾燥機・マルチミル・フードダイサーを導入し、より大規模な加工販売に着手しました。乾燥輪切りれんこん・乾燥粗切りれんこん・乾燥れんこんパウダー・乾燥玉ねぎパウダー・キャベツパウダーの増産に成功するとともに、新商品である「れんこん茶」を開発しました。これら付加価値の高い農産物加工品を販売することで、佐賀県産農産物を全国に発信していきます。



代表取締役
はらひろのり
原 広宣



Q1. 御社について教えてください。

A. 佐賀県産の農産物の卸販売と農産物加工品の製造販売を行い、全国にお届けしております。

本事業への取り組みの経緯

当社では市場外流通品の大部分を専門業者による廃棄処理に委ねていましたが、地球環境を考慮し、再生可能な資源として有効活用することとしました。社内で検討した結果、用途別にカットした農産物を最適な温度と時間で乾燥させることができる大型乾燥機・乾燥物の硬軟に関わらず用途別の粉碎ができるマルチミル・様々な農産物のカット規格を統一することができるフードダイサー・農産物ごとに異なる細菌数を適正に検査できる細菌検査機器(簡易型)の導入を決定しました。



実施内容(取り組みの詳細)

大型乾燥機やマルチミル・フードダイサーを利用して乾燥カット野菜や乾燥野菜パウダーの試作品を作り、機械導入前より短時間で大量の加工が可能であることを確認しました。新商品「れんこん茶」については、れんこんの大きさをフードダイサーにて3パターン作りました。その後、パターンごとに乾燥・焙煎・抽出の過程を繰り返しテストした結果、味・色・香りともに良好な自社ブランドのれんこん茶を開発することができました。また、試作に伴いそれぞれの工程での殺菌作業が適切かどうかを確認するため、簡易型細菌検査機器を使って一般細菌・大腸菌群検査を実施し、安全性を確認できました。



取り組み成果・波及効果

大型乾燥機の導入が燃料費の約30%削減と4.1倍の増産につながり、大口ユーザーから受注することが可能となりました。また、機械導入後における作業の分業シミュレーションを実施した結果、従業員の行動範囲の小域化と機械等の清掃時間の短縮が実現でき、生産コストを約2%削減することができました。さらに、細菌検査機器を導入したことで短時間に、かつリアルタイムで検査できるようになり、顧客から一層の信頼を得られました。乾燥カット野菜や乾燥野菜パウダーについては一般財団法人佐賀県環境科学検査協会に、れんこん茶については佐賀県工業技術センターに、栄養成分等の検査及び分析を委託し、いずれも良質な商品であることが確認されました。



Q2. 機械を導入してよかった点は？

A. これまでできなかった製品の製造が可能になり、量産体制が整ったことによって、取引先との信頼関係が深まり、業績を伸ばすための土台作りができました。

Q3. 御社の社是は？

A. 作物を育て、人を育て、地域を育む、地元密着企業。



LOOK

今後の展望・活動予定

衛生管理や工場内環境整備を引き続き進める一方、乾燥野菜製品のさらなる充実を図り、増産とコストの削減、付加価値のある商品づくりを目指します。健康志向の高まりから乾燥野菜製品へのニーズが高まっていることや、調理時の手軽さが重視されることを背景に、関東エリアをはじめとした遠方において当社の認知度は高まっています。价格的・機能的に優位な当社の商品を効果的にアピールしてさらに売上を伸ばし、佐賀県産品の知名度向上に貢献していきたいです。

