

パネトーネ種酵母菌を使用した 長期熟成工法による賞味期限の延長

株式会社 ルコラ

試作開発・設備投資

事業者の概要

企業名	株式会社 ルコラ	業種	食品製造業
代表者名	代表取締役 作田 一剛	T E L	0965-45-5335
設立	平成27年4月	F A X	-
住所	熊本県八代市鏡町内田436-1	U R L	http://www.rucola.jp
資本金	300万円	E - m a i l	info@rucola.jp
従業員数	3人	担当者名	作田 一剛

事業内容・経緯

当社はベーグル専門店として8年前に創業し、卸売専門店としてビニール包装したベーグルを大手スーパーなどの店舗に納入している。今回の事業に取り組む以前はベーグルの賞味期限が2日間であったため、納入先も九州内が中心となっており、バイヤーからも「もう少し賞味期限を長くすることはできないか」という要望も寄せられていた。これを受けて賞味期限の延長について検討していたところ、「パネトーネ種酵母菌」という酵母は水分活性が低く、これを使うことでカビが発生しにくくなるということを知った。そこで、この酵母菌を使った長期熟成工法による賞味期限の延長を図り、新たな販路開拓につなげるため、ものづくり補助金を活用。生地安定と長時間発酵を行うために超音波加湿器を、落下菌の付着を防ぎ衛生的なスチームと焼成の連続作業を行うことができるラックオープン

事業の成果

まず始めに超音波加湿器を使った生地の長時間発酵と安定に取り組んだ。温度と湿度の調整が難しく、何度も試作を繰り返した結果、安定して生地を発酵させるノウハウを得ることができた。次にラックオープンを使ったスチームと焼成に取り組んだ。パネトーネ種酵母菌の特徴を生かしつつも全体を均一に焼き上げられるよう、メーカーの担当者とともに調整を繰り返し、こちらもノウハウを確立することができた。こうして新たな設備で技術確立したベーグルの試作品と既存のベーグルを14日間常温保存して比較を行った結果、既存のものは見た目に変化はなかったがバサつきがひどく味が悪くなったのに対し、試作品は味の変化もほとんどなく、商品としても十分提供できるものだった。また、機械導入により作業負担が減ったことなどもあり、スタッフの定着率も向上した。

今後の展望

現在はものづくり補助金を活用して確立した方法に加え、アルコール蒸散剤なども用いて賞味期限を従来の2日間から9日間にまで延長することができており、賞味期限の延長という課題に関しては完成したと考えている。今回の事業に取り組んだことで賞味期限の延長に成功した結果、取引先が増加し、それまで九州内が中心であった販路も、北海道も含む全国に拡大することができた。この結果、当初は事業終了後の月商目標を100万円に設定していたが、賞味期限を延長した商品に切り替えて約2年でその4倍となる月商400万円まで伸ばすことができた。まだ生産能力には余裕があるため、今後さらに知名度アップを図りたい。現在は健康的なベーグルを主軸に12種類をラインナップしており、今後も消費者の志向の変化などに注意を払いながら販売促進に取り組んでいきたい。



▲生地の長時間発酵を行う超音波加湿器



▲スチームと焼成を行うラックオープン



▲賞味期限の延長に成功したルコラのベーグル



▲12種類をラインナップし、全国で販売している