

国産大麦を使用した 新商品の開発・製造・販売事業

西田精麦 株式会社

事業者の概要

企業名	西田精麦株式会社	業種	食品製造業
代表者名	代表取締役 西田 伸蔵	T E L	0965-37-1121
設立	昭和48年3月(創業昭和4年10月)	F A X	0965-37-1418
住所	熊本県八代市新港町2-3-4	U R L	http://www.westa.co.jp
資本金	5000万円	E - m a i l	k-nishida@westa.co.jp
従業員数	62人	担当者名	西田 啓吾

事業内容・経緯

当社では食用麦事業として大麦を加工し、麦ご飯用の押麦を主に製造しているが、もっと多くの方に大麦を食してもらえる新商品開発を考えていた。麦ご飯は炊飯というひと手間が必要だが、そのままの状態では食べられる食品を検討した結果、国産大麦を原料としたグラノーラを開発することとし、ものづくり補助金を活用してミキサー、オーブン、コンベアー、シーラー、ウエイトチェッカーなどの機器を導入し、製造ラインを整え、商品化に向けた試作開発を行った。近年、シリアル食品の人気の高まっていることから、市場は拡大している。また、グラノーラ商品の多くは豪州産のオーツ麦を使用している場合が多く、100%国産大麦を使用しているグラノーラは珍しく、さらにてんさい糖や黒糖、米油など主原料が100%国産のものは恐らく初めてであり、既存の商品との差別化を図った。

事業の成果

敷地内にグラノーラ製造工場を設け、当社既存生産ラインで加工した押麦をミキサーでシロップや油と混合し、これをラックオーブンで焙焼し、金属探知機による検査、包装後にオートチェッカーで検品するという生産体制を構築することができた。大麦は固いため、一般的な加工ではサクサクと食べやすい食感にならないため、ちょうど良い食感を出すために何回もテストを行い、満足する食感を出すことに成功した。5月に販売を開始するにあたり、主原料が100%国産ということ売りをするため、商品名を「国産大麦グラノーラ」とした。値付けに関しては、大手メーカーの商品は安価で、有機原料等こだわりの原料を使用した物は高価となっており価格差が大きい、「毎日食べるものなのでより安心・安全な食べ物を食べたい」と考える消費者に応えるため、比較的安価な200g入り400円という価格設定にすることにし、現在、月間で約300万円を売り上げている。

今後の展望

現在、生協や一般スーパーなどで展開しており、商品の差別化が図れたことなどもあり、売上も増加傾向にある。今後も取扱店を増やしていくことでさらなる売上の伸びが期待できる。今回の事業を通して大麦のグラノーラ製造のノウハウを確立することができ、プライベートブランド(PB)やOEM生産の依頼も複数寄せられている。現在の味付けはプレーンのみだが、今後は味付けを変えた商品を追加していく予定。近く、味付け用の攪拌(かくはん)する機械を導入することにしており、製造ラインも今後の需要次第では追加の設備投資も行うことも視野に入れている。

本商品は原料が100%国産であることが大きな特徴であり、既存の商品とその部分で差別化を行っている。今後は積極的な販売を行い、3年以内に粗利額2億円を達成して当社の新たな事業の柱に育てていきたい。



▲今回導入したラインで製造した「国産大麦グラノーラ」



▲ミキサーと攪拌機、ラックオープン



▲ウェイトチェッカーとシーラー



▲グラノーラ製造工場