

ものづくり技術
一般型
試作開発
+
設備投資

高性能レトルト殺菌機等の導入による作業効率化と椎茸加工の新商品開発および販売 有限会社マルナカ・フーズ



リピーターも多いマルナカ・フーズ加工食品



大分名産・椎茸のレトルトパック



高性能のレトルト機導入は生産量増大、作業効率アップ、賞味期限延長に大きく貢献した

01 企業情報 profile

会社名 有限会社マルナカ・フーズ
代表者 代表取締役 森山 美智子
所在地 〒877-1107 大分県日田市大鶴町3018番地
TEL.0973-28-2300 FAX.0973-28-2388
URL <http://www.marunaka.bz>
E-Mail moriyama@marunaka.bz (担当 森山 裕治)
事業内容 乾椎茸、加工食品全般 製造販売
資本金 300万円
設立 平成8年
社員数 2名(パート除く)

02 概要 outline

弊社商品は大口顧客に好評だが、現生産体制では受注が困難である。そこで高性能レトルト機等を導入し、賞味期限の延長、コスト・労働時間の削減、高い殺菌力・トレサビリティ管理の体制を整えることで受注増加及び全国展開を目指す。

03 背景・経緯 background

生産農家から加工品製造へ。 鶏めしブームに乗り独自の製品を開発

乾椎茸の生産量では全国一を誇る大分県ではあるが、その一大産地を擁する日田・玖珠地域に本社を持つ有限会社マルナカ・フーズは、もともとは乾椎茸の生産農家であり、出荷商品を委託販売していた。

しかし、“人まかせ”による販売方法、“天候まかせ”による生産量のばらつき、“相場任せ”に振り回される利益率といった現実と直面。生産者の高齢化による将来性も不安視され、「自ら作ったものを直接販売したい」との思いから、椎茸加工食品の製造販売に乗り出した。

当初は『椎茸のうま煮』を醤油味、柚子味、山椒風味の3種を商品開発のうえ販売開始。その後、『吉野の鶏めし』の努力もあって全国各地で鶏めしブームが巻き起こり、同社も平成25年より『しいたけ鶏めし』の開発・販売に至った。

鶏めしのような混ぜごはんは、地域に根ざした食文化としても認識されている。独自の旨味を出すために試行錯誤を重ねて出来上がった鶏めしは、鶏肉ならではの風味を活かしつつ、同社自慢の美味しい椎茸を使った、豊の国・大分らしい加工品になっている。

苦労の甲斐あって、当社商品は取引先から高評価を得ており、その理由は保存料・着色料・化学調味料を一切使用せず、天然の旨味成分にこだわった部分が評価されていると思われる。

反面、他社の同種製品と比較すると、賞味期限の短さが商談成立のネックとなっていた。

04 事業内容 details

高性能レトルト機の導入により 生産能力と衛生管理面を拡充

マルナカ・フーズは本補助金の採択に伴い、高性能レトルト機を導入した。従来稼働していた同様の機械では、とても生産が追いつかなくなったことが主な理由である。

これまでは大口の受注が入った際のレトルトパック作業は深夜にまで及び、場合によっては休日なしで1ヶ月も作業に追われることもあったという。しかし本機の導入により労働時間が大幅に短縮され、コスト削減につなげることができた。

また、賞味期限を延長できるようになったため、防災食品への提案も可能になった。さらに高い殺菌力による衛生面強化と、トレサビリティ管理体制も整備された。同じく導入した高い風圧で水分を吹き飛ばす除水装置もめざましい処理能力を見せ、生産量の増大と衛生・安全管理の確保に貢献している。

新しい設備の導入に伴い、手狭だった工場も拡充した(ものづくり補助金とは別資金)。各種装置の設置レイアウトも調整して作業効率を高める工夫を施し、磐石な生産体制を整えた。

05 成果 achievement

販売チャネルの拡大により 加工品売上が大幅増

現在、マルナカ・フーズでは月産16,000袋～20,000袋のレトルト食品を出荷している。現時点で全売上高に占める比率は乾椎茸のほうが高いのだが、いずれこれを追い越す勢いにまで伸長しているという。

本商品の販売窓口は道の駅、空港、高速道路、生協、インターネットと多様なのだが、なかでも通販の売上は年を追う毎に伸びている。新設備の導入により生まれた商品力そのものが、販路拡大を後押ししていると同社は分析している。

06 展望 future

新商品開発にも着手し 商品ラインナップ充実へ

マルナカ・フーズでは、これを機に豊後牛、津久見のマグロ、国東のタコ、豊後高田のかちえび、米水津のちりめんといった、大分の産品5アイテムの商品化に取り組んでいる。すべての商品化が完成したあかつきには、『大分県のご飯にまつわる旨いの』といったセット商品の販売も検討中。

「食べて美味しい」「身体にやさしい」をコンセプトにした商品づくりに、さらに拘っていきたいと同社では話している。

まとめ point

新規設備導入により生産体制を拡充。
これを機に販路拡大や新商品開発等、
積極的な事業展開に着手する。