

設備投資

大分県産農産物を使った 調味料ブランドの開発・ 販路開拓のための設備投資

有限会社 田中醤油店



自動化されたターンテーブル式充填機は大量生産、コスト削減だけにとどまらず、商品開発に対するモチベーションも高めた



『おおい味ーねぎ』を使った試作品。左から、ねぎソース、ねぎ醤油、ねぎ胡椒



高品質な商品がならぶ田中醤油店の店内

企業情報

profile

会社名 有限会社 田中醤油店
代表者 代表取締役 田中 宏
所在地 〒879-0105 大分県中津市大字犬丸1661番地
TEL.0979-32-0041 FAX.0979-33-0041
URL <http://www.moromi.jp>
E-Mail tanakasc@bridge.ocn.ne.jp (担当 田中 宏)
事業内容 食料品製造業
資本金 300万円
設立 1966年3月(創業1905年)
社員数 8人



概要

outline

大分県産の安心安全な農産物(おおい味ーねぎ等)を活用し、新たな調味料のブランド化を行うとともに、あわせて既存商品の生産性向上と製造工程の衛生管理の徹底を目的に、製造装置を導入し、一貫した製造管理体制を構築し生産効率の向上を図り売上の増加を目指す。

背景・経緯

大葉ソースで高い評価を得て 新たな新調味料の開発へ

中津市内で創業110年の歴史を持つ有限会社田中醤油店。昔ながらの製法で造られる醤油、味噌、もろみは、地元で愛されてきた逸品である。

日本人に愛されてきた醤油であるが、食生活が多様化してきた現在において業界全体の醤油出荷量は縮小傾向にあり、地域の中小醤油製造業は厳しい状況におかれている。その一方で、めんつゆ、しょうゆ加工品、たれ類等の2次加工品は年を追う毎に出荷量を伸ばしており、新商品の開発に力を入れている醤油蔵元も多い。

田中醤油店はこのような現状のもと、2010年に JA おおいた大葉生産部会との連携し、大分県産大葉を使用した新たな調味料・大葉ソースを開発。経営革新計画の承認を受けるとともに、日本野菜ソムリエ協会主催の『調味料選手権2011』において第3位優秀賞を受賞する等、積極的に地元農産物を使った加工調味料の開発に取り組んできた。鮮やか色と素材の風味が特徴の大葉ソースは、パスタやカルパッチョ、肉料理など様々な料理に活用できる万能調味料として、その販売量も着実に増加している。

同社では、大葉ソースに続く新調味料ブランド開発と販路開拓を目的に、大分県産のブランドねぎ『おおいた味ーねぎ』（以下『味ーねぎ』）を用いた新商品開発に2013年から着手。有限会社葱屋おおくぼ（宇佐市）と共に農商工等連携事業計画の認定を受け、開発中である。国内では『九条ねぎ』（JA京都）が有名であるが、同社では『味ーねぎ』の商品性には自信を持っており、薬味として広く親しまれている、ねぎという食材が持つ特徴をどう活かすか、意欲的に取り組んでいる。『味ーねぎ』の商標権を有している JA おおいた（大分市）から供給される規格外の味ーねぎを使い、ねぎソース、ねぎ胡椒、ねぎ醤油の試作品を既に考案しており、商品化に向け検討を重ねている段階である。

本事業では、商品化に伴う製造装置の導入を軸に、製造管理体制の構築と生産効率の向上を目的に、取り組んだものである。

事業内容

製造ラインの自動化で量産体制へ。 衛生面も向上し、高品質の製品づくりへ

これまでの田中醤油店の調味料製造は手作業による工程が多く、大葉やねぎ等の材料を混合する際の攪拌には温度管理装置と自動攪拌機能のない蒸気式平釜ニーダーを使用しており、非常に生産効率が悪かった。また、製造後の調味料充填とキャップ締めも手作業で行わなければならない、大量受注への対応も不可能。加

えて流通業界や食品卸売業者からは衛生面での安全性が高く求められており、たとえ良質な商品を開発しても取引につながらないケースもあった。

これら課題を解決するため、本事業では「自動運転・温度制御真空機能付き斜軸ニーダー」と「ターンテーブル式充填機」を導入した。

「自動運転・温度制御真空機能付き斜軸ニーダー」は、時間をかけて一定温度を保ちつつ攪拌しながら加熱して真空する機能を有し、製品の量産化には不可欠な設備。異物混入リスクも皆無で衛生管理面も充実され、生産能力も強化された。

一方の「ターンテーブル式充填機」は、現状の充填機に比べ約2.6倍の処理能力は大量生産による出荷を可能にし、自動化によるコスト削減と大幅な時間短縮が図られ、衛生管理面も万全にした。また、固形物の入った調味料の充填もできるようになったため、商品開発に広がりができ、素材の持ち味を活かした商品開発も期待される。

成果

試作品が持つ特徴を活かし、 販路拡大に向けていよいよ始動開始

新たな2つの機械の導入は、適切な攪拌と温度管理を可能にし、原料となるねぎや大葉といった農産物の特徴を活かした製造ラインを確立した。製造コストの削減、衛生面の向上も大きな前進だ。

試作の3品は、いずれも調理適正・汎用性に優れ、化学調味料を使わないため安全性が高い。さらに大分県産品という地域ブランドを前面に打ち出すことで販路拡大に繋げ、本事業の有効性を確たるものにしたい。

展望

綿密な販売計画を立案し、 大分県産品の新たなヒット商品へ

『味ーねぎ』の主要顧客層は、量より質にこだわる40代後半以上の男女を想定し、販売チャネルも高価格帯の商品を販売する高級スーパーや百貨店等を中心に販路を拡大していく計画という。

県産ブランドをどこまで高められるか、田中醤油店の挑戦は始まったばかりだ。

まとめ

point

製造ラインの拡充により商品の量産体制を整備。質の高い大分県産の農産物を使った新商品を、全国に発信。