



食品製造業

株式会社デリーマーム

代表取締役 和田 優 住所:〒880-0036 宮崎県宮崎市花ヶ島町観音免890-1 TEL:0985-65-6655

主要取扱製品等 野菜加工菓子

乾燥工程の改善による「ゴボチ」等の生産量増加と売上高の安定及び付加価値向上の実現

事業取組の経緯

平成23年11月の発売開始以来、順調に売上を伸ばしている国産ごぼうのスナック菓子「ゴボチ」については、生産力を増強して市場の期待に応えてきた。また、平成25年9月から宮崎市佐土原町の「野菜あられ工場第2工場」の操業を開始し、さらなる生産力のアップに努めた。

3つの味 ゴボチ



ブレーン醤油味



ピリ辛味



ブラックペッパー味

しかし工場稼働後、生産ラインの中で、乾燥工程がネックとなっていることが判明した。乾燥工程では、投入した原料の約150kgを40kgまで乾燥させるが、従来の乾燥設備では、装置の底部から熱風を送る構造であるため乾燥釜全体の温度上昇に手間取り、特に釜上部の素材の乾燥時間が長く、一回の乾燥に約4時間近くを要している状況にあった。

これは当初計画した乾燥時間1.5時間の約2倍以上であり、当初予定したワンロット製造時間4.5時間より大幅に時間を要し、市場への出荷に遅れを生じており、生産工程上のボトルネックとなっていた。そのため、現状の乾燥工程の効率化を図ることが喫緊の課題となっていた。

事業内容

乾燥工程のボトルネックを解消するために、乾燥設備の入替えを実施することにした。新設備は、乾燥装置の底部及び側面から熱風を同時に噴射させる構造で、水分を乾燥装置の外部へ放出する機能を有している。これにより乾燥させた原料の酸化を防止して、原料の高品質保持も可能である。



宮崎空港売店



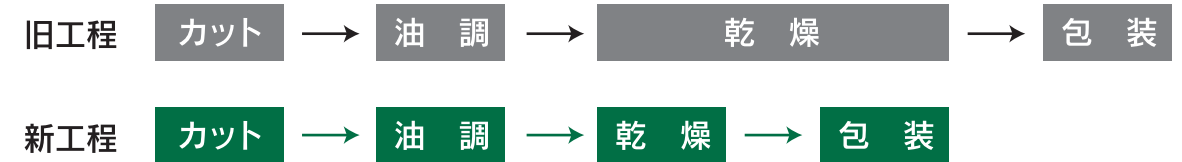
事業の成果

乾燥装置の導入により、乾燥時間をこれまでの半分近くに圧縮することができた。それにより1日の生産量が1ロットのみに留まっていたものを、1日2ロット又は2ラインを稼働させることにより、2倍又は4倍ま

で増やせる可能性が見えてきた。

また、乾燥時間を短縮できたことで、商品が空気に触れている時間が短くなり、このことが商品劣化の原因である酸化を防止し、品質向上にも繋がった。

■処理時間



※従来の工程よりも2.5時間の短縮(7時間→4.5時間)を実現できた。



導入した乾燥装置



乾燥したゴボウ

今後の展望

平成23年11月の発売開始以来、ロングヒットが続けている「ゴボチ」。平成25年度優良ふるさと食品中央コンクールにおいて最優秀賞に当たる農林水産大臣賞を受賞し、海外(シンガポール・ハワイ・香港)でも販売を開始している。平成28年から九州内の全ての空港(ANAFESTA計14店舗)や主要駅においても九州を代表するお土産品として新たな形態(箱もの)での販売を開始した。

今後、さらなる生産力の向上を目指し、「野菜あられ工場第2工場」に続く第3工場を宮崎県西都市に建設予定である。

また、これまでの経験やノウハウを生かし、市場に出荷できない不揃いの野菜を弊社で製品化することなどを通して、契約農家の経営の安定化に貢献するとともに、県を挙げて取組んでいるフードビジネス事業の推進にも寄与したいと考えている。