

株式会社マスコ

代表取締役 守谷 健吉 住所:〒880-0912 宮崎県宮崎市大字赤江字飛江田1253-1 TEL:0985-54-1118

主要取扱製品等

チルドドレッシング(にんじん風味)／チルドドレッシング(トマト風味)
チルドドレッシング(ほうれん草風味)／チルドドレッシング(日向夏風味)

安心・安全を実現できる新設備導入による 高品質ドレッシング増産及び効率化の実現

事業取組の経緯

18年前に製造を開始した主力商品であるドレッシングは、保存料、着色料を使用しないチルド・ドレッシング(冷蔵タイプ)であり、ドレッシングメーカーとしては、福岡の「ピエトロドレッシング」、大分の「フンドーキン醤油」に次いで九州3位の売上実績を挙げている。

当社で製造する商品は、素材となる農産物を最大限に生かした風味ある商品に仕立て上げた冷蔵保存が必要な商品である。この品質の高さが評価され、生協グループをはじめとする取引も順調に推移しており、ネットショッピングも好調な状況にある。

しかし、主要取引先からチルド・ドレッシングのさらなる追加発注が寄せられる中、内容物の充填作業や打栓作業は手作業に頼っているため、現工場ではこれ以上の増産は難しい状況であった。

さらに、食品加工に関して残留農薬や異物混入に対する消費者の反応が敏感になってきたこともあり、品質管理機能の高い製造工場のHACCP対応も求められてきてはいるものの、現工場は築後20年以上も経っており、このため、HACCP対応の工場に整備することは技術的にも困難な状況であった。

しかしながら、ドレッシングという価格競争に陥りがちな商品を主力販売している当社にとって、他社との差別化を図り販路確保、販路拡大を

実現するためには、消費者のニーズに沿った「厳正な品質管理を実践できる施設、設備による安心・安全なドレッシングの製造」設備の整備や作業の自動化を早急に進める必要があり、このため新工場建設に合わせて新たな機械装置の導入に取り組むこととした。

事業内容

本社隣接地にHACCP対応の新たな工場を整備するとともに、作業の自動化に必要な機器を導入することにより、最高の品質と「安心・安全」をアピールするチルド・ドレッシングの製造が可能となり、加えて、生産効率を高められることにより、高品質のドレッシングを低価格で増産し、安定的に供給する体制を整えた。

新工場の建設においては、建屋の設計段階から基礎工事、建屋建築、内装、導入設備まで一括して施工業者に委託することでHACCP認定の取得を目指し、新工場建設に合わせて機械装置を新たに導入した。

◇導入した主要設備

自動充填機、液体設備用バルブ・センサー・補機類
原料粉体自動計量器一式
玉ねぎ搬送コンベアなど



新工場(建築面積528㎡)

新工場の稼働によるHACCP対応の導入設備は各方面から高い評価を得るとともに、導入機械装置の運用と試作品製造の結果、現在の生産能力(月産8万本)を超える生産が安定的に確保できることを確認した。また、既存取引先から要望されている追加注文にも十分に対応できる体制が築かれたことも併せて確認した。

事業の成果

県内で初めてのHACCP認定レベルのドレッシング工場が稼働することで、高品質をアピールできるチルド・ドレッシングを安定的に増産できるようになった。また、従来から要望のあった既存取引先からの追加注文に即応できるほか、今後は、他の県内外の大手スーパーや小売店舗、当社グループ(飲食店、居酒屋など)以外の飲食店への販売拡大も可能であることを確認した。



今後の展望

新たな設備投資の実施により、これまで以上に新商品開発が容易になり、今後は、未利用となっている県内農産物を活用した新たなチルド・ドレッシングの開発製造を予定している。

具体的には、県内の主要農産物である「ほうれん草」、「トマト(ミニ、ミディを含む。)」や「有機にんじん」などの、青果としては価値の低い規格外品や冷凍野菜の加工工程で発生するほうれん草などの食材の端材を、大規模農業生産法人及び食品加工企業等から購入し、新工場において地元農産物を活用した新たなチルド・ドレッシングとして製造販売しようとするものである。

宮崎県内で初めてのHACCP認定レベルの設備を備えたドレッシング工場であるため、高品質をアピールできるチルド・ドレッシングの生産が可能となった。

併せて、受注増への体制確立と安定供給が実現したことから、今回開発する県内野菜を使った商品には生協グループも興味を示しており、日向夏、にんじんに続き新たな商品開発の要望も寄せられている。

元来、チルド・ドレッシングの強みは、非加熱製造工程を取るため、食材(素材)の風味、味等をしっかりと商品(加工品)に反映できることで、高品質(いわゆる美味しい)ドレッシングとして評価が高くなってきており、このため、さらに社内受注及び販売体制の構築に取り組むことにしている。