



新しい消費者層をターゲットとした 新商品を製造販売する為の設備導入

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

各年齢層に幅広い支持を受けているチーズを使用した商品を他社でも製造していない形で商品化に繋げたいと考えた。そのために巻物用天ぷら型成機、直線型ストレッチ包装機を導入し、精度、速度、コスト共に競争力の高い商品を増産し、多様化する消費者ニーズに応え、受注を増やすためにこの補助事業を実施した。

試作品として、すり身でチーズを巻いたプレーンタイプを開発し、さらにチーズにバジルを塗した後にすり身で巻くバジルタイプの商品開発にも成功した。様々なテイストの物をチーズに塗す事が可能となったため、新商品開発が進め易くなり、今後に期待出来るものとなった。

試作品開発にあたっては、まずチーズに合うすり身の選定を行い、白色度・粘り・加水性、単価等、総合的に良いすり身を見つけることができた。その後、レシピ作りを行い、価格的にも消費者が購入しやすい新商品の開発に成功した。



チーズかまぼこ



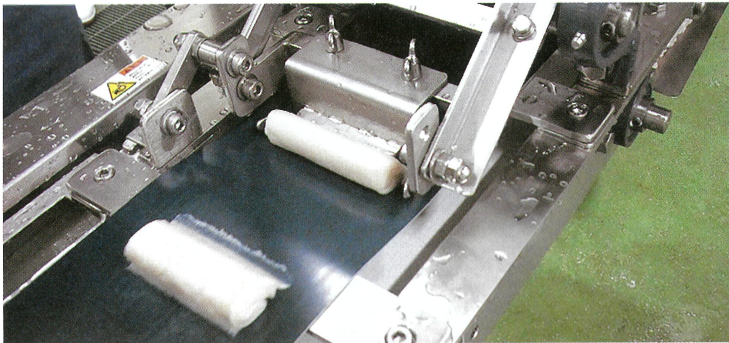
技術開発や課題解決への取り組み

新商品開発にあたり、従来の型成機では、老朽化も進んでおり、成型の精度が低かったため、しっかりとすり身を撒くことが出来なかった。

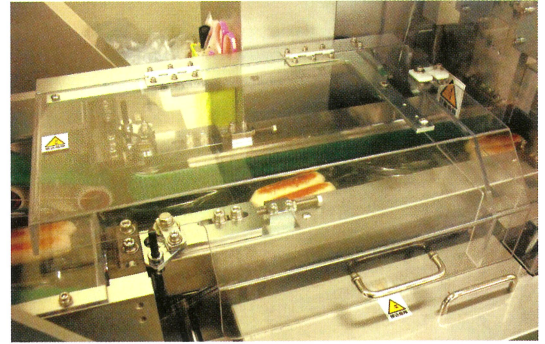
巻物用天ぶら型成機の導入によることで、精度が向上して、生産ライン数が2列から1列へと少なくなったが、1時間当たりの製造量は、33.3%上昇した。さらに、4名必要であった作業員も3名に抑えることができ、尚且つ余裕をもって作業出来るようになった。

また、従来の包装機の生産能力は、老朽化もあり実測値では13パック/分であった。

そこで、直線型ストレッチ包装機を導入することで、包装工程が直線になり、トレーの動きに無駄がなくなった結果、約75%包装能力が向上した。



導入した巻物用天ぶら型成機



導入した直線型ストレッチ包装機

事業者	株式会社 高浜蒲鉾
代表者	代表取締役 高濱 良太郎
設立年月	昭和56年9月
所在地等	〒896-0072 いちき串木野市薩摩山13301番地1号 TEL: 0996-32-7160 FAX: 0996-32-3172 E-mail: info@satuma-takahama.co.jp http://www.satuma-takahama.co.jp/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	1,000万円
従業員数	40人
業種	食料品製造業

株式会社 高浜蒲鉾 の

生魂

代表取締役

高濱 良太郎



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

県内の同業者でチーズを入れた商品は、すり身の中にダイス状のチーズを混ぜ込み、すり身で板状のチーズを包んだ状態で揚げる、さつま揚げとして販売される物が多かった。そこで、すり身でチーズを巻き、消費者にとって食べやすいスティック状に成形し、蒸気で蒸して加熱することで、さつま揚げとして販売している他社商品とは味も形も異なる商品の開発を行うことで、同業者との差別化を図り、販路の拡大を目指していきたいと考えた。

今後の取り組みは？

商品化に繋げるために既存取引先への商談はもちろん、新規取引先拡大のため、大手スーパーや量販店とも積極的に商談を実施していく。また、子育て世代である30代から40代の主婦層がお求めやすい価格での販売を目指す。

さらに、トレー包装機で包装できるサイズの幅も広がり、大きなトレーも包装できるようになったことから、ギフト等の製造・販売を展開していくと同時に女性をターゲットとした新商品の開発を行い、販売チャンネルを増やしていく。