

株式会社マリヤ乳業

“溶けにくいアイスクリーム”と 地域資源を活用したアイスクリームの開発



代表取締役 宮良 高仁

Background

経緯

当社は自社牧場の乳牛から搾乳した生乳を使用し、主力製品の成分無調整牛乳をはじめ、加工乳、乳酸菌飲料の製造・販売を行っている。生乳の6割は学校給食として製造されているが、学校の長期休暇中は、供給過剰となり、余剰乳を利用した商品開発が急務だった。そこでソフトクリームやシェイクの素となる原料液体ミックスの製造に取り組んだ。当社に製造ラインがないため外部に委託していたが、品質管理や原料供給のタイミング、さらにコスト面などの課題を抱えていた。そこで、本事業を活用することにより自社製造の体制づくりを本格的に始動させた。

Result

成果

内製化したことにより、原価を抑えることができた。原料液体ミックスは、自社牧場として風味にこだわる高品質の製造が可能になり好評をいただいている。溶けにくいアイスクリームの試作開発においては、食感の良いジェラードを製造するため、添加する材料の組み合わせを検証し、概ね良好な結果が得られた。また、需要と供給のバランスを図るため、原料供給のタイミングの計画化に取り組めるようになった。



カップアイスとして開発したマリヤジェラード

Content

事業内容

本事業で、パステライザー（殺菌・溶解・混合タンク）、フリーザー、カップ充填機、ショックフリーザー（急速冷凍）を導入した。パステライザーとフリーザーを使用することで原料液体ミックスの製造が可能になる。カップ充填機とショックフリーザーの導入で自社製品の製造が可能になり、差別化戦略として溶けにくいアイスクリームの開発にも取り組んだ。溶けにくいアイスクリームは、高気温の観光地で食べやすく、施設給食などへの提供も可能になることから、新たな需要拡大を目指した。



今回導入した製造ライン

Outlook

今後の展望

2016年の夏から、マリヤジェラード（カップアイス）の販売を本格的に始動させた。今後は地域資源を活用したフレーバーを増やし、自社牧場を持つ当社としての新鮮さや、自社の製造による安心・安全を訴求しながら、ネット販売や直営店での販売に着手し、作り手のモチベーションアップも図っていく。また、従来、保存ができないため不可能だった介護施設や保育所などの施設給食として、溶けにくいアイスデザートとして提案をしていきたい。