

有限会社勝山シークワサー ホモジナイザーを活用した 高品質な新商品開発事業



代表取締役 山川 良勝

Background

経緯

「シークワサージュースをもっと手軽に、もっと手早く作りたいので業務用の加糖の商品を開発してほしい」、「1本当たりの容量が少ないと保管本数が増えて狭い調理場ではスペースをとるので、ジュースの容量は900mLサイズにできないか」という県外の外食産業のお客さまからの声に応えたいと考え、新商品の開発事業を計画した。今回、ものづくり補助金を活用して、高品質ジュースづくりを可能にする専用機器を導入し、開発・試作に取り組んだ。

Content

事業内容

導入したのは、粒子を細かくすることで液体中の分離や沈殿を防ぐホモジナイザー、パステライザー（解凍果汁を攪拌しながら液化する調合タンク）、容器充填で使う900mL用アタッチメント。ホモジナイザーは、味や見た目はもちろんのこと、シークワサーに含まれる栄養成分の吸収アップも含めた高品質ジュースの量産に重要な役割を担う。試作に当たっては、果汁の濃度、砂糖（シロップ）の割合などをいくつも変えて、PH測定、味、色、香り、外観をチェックする官能検査、テーブルテストといった工程で開発を進めていった。



製造ライン

ホモジナイザー

Result

成果

試作品としてシークワサージュース900mL（果汁50%・加糖）の5倍希釈タイプが誕生した。導入した900mL用アタッチメントで1時間に900本生産できる。同ジュースは県外大手ファミリーレストランへ販売することができた。現在、受注生産体制で納品している。また、今回の新商品開発は、技術の蓄積やプロジェクト目標を実現したことによる自信など、社員のスキルアップ、人材育成の面でも成果を生んだ。



アタッチメント

Outlook

今後の展望

今後は、県内のレストランや居酒屋など、さまざまな外食産業へも販売を拡大し、目標充填本数の達成を目指す。この新商品によってシークワサーの消費増を図り、シークワサー農家の生産ならびに経営の安定、当社の売上増へとつなげていきたい。



ジュース