

世界へ羽ばたく 「青森の黒にんにく」ブランド化事業



黒にんにく製造における熟成工程後の計量・選別工程及び衛生環境の高度化を図り、少量包材を使用した海外市場向け製品の試作開発を行った。

背景・目的

弊社は、長芋やにんにくの自社生産をはじめ、青果の買い付け販売・加工食品の製造も行っており、黒にんにくの開発に成功して以降は、黒にんにくの県内シェア20%前後を有するリーディングカンパニーに成長してきた。

近年、海外輸出にも注力しているが、黒にんにくの輸出額は弊社の輸出総額の15%を占めるに留まり、今後、財政基盤の安定化を図る上で安定供給が可能な黒にんにくの輸出拡大は必須であった。しかし、海外取引における諸規制上、製造工程における衛生管理が極めて重要視されており、一例としてアメリカでは「適正製造規範（GMP）」が設定され、この基準に満たない場合は輸入及び州間取引が禁じられる。弊社における課題としては、GMP遵守に係る衛生管理にコストが掛かっていることが挙げられる。販路が拡大する中、有能な社員が計量や充填などの製造業務と、受発注や営業事務、開発業務との兼業を余儀なくされていた。

そこで本事業にて、黒にんにく製造における熟成工程後の計量・選別工程及び衛生環境の高度化を図ることとした。

また、海外向けにパッケージングした黒にんにくをアメリカへ輸出した際、少量包材での販売ニーズが高いことを把握していたことから、新たに海外市場向け製品を試作開発した。

◇代表者 代表取締役 柏崎 進一

◇従業員数 90名

◇資本金 6,000万円

◇創立 平成3月3月1日

◇所在地 〒039-2116

青森県上北郡おいらせ町秋堂54-1

◇電話番号 0178-56-5030

◇FAX番号 0178-56-5432

◇E-mail k96229@vc.hi-net.ne.jp

◇URL <http://www.aomori96229.jp>

◇事業内容等

青森県産にんにくは6片種であり、りん片が大きく、甘さ・香り・風味が抜群。原料をさらに厳選し、熟成にじっくり時間をかけ、糖度50度の黒にんにくに仕上げています。各種規格に対応した生産能力を保有、大量受注も可能。各種衛生管理システムにも対応。国内はもとより全世界に対応可。

【主要製品】○生産事業 にんにく、牛蒡他 ○青果事業 長芋他買付販売

○加工事業 真空パック、にんにくネット詰、黒にんにく、牛蒡各種サイズピロ包装、切り干し大根他

実施内容

○試作開発

少量包材を用いた試作を行い、(地独)青森県産業技術センター農産物加工研究所及び(一財)日本食品分析センターに分析・評価を依頼した。にんにくが発芽に近づいた場合は、ピログルタミン酸やGABA、アルギニン等のアミノ酸量は減少し、替わってシクロアリンが増加することが判明した。

○導入設備

◇自動計量システム ◇ウェイトチェッカー

◇金属探知機 ◇エアーシャワー

◇脱気シーラー



成果

少量包材を用いた「海外向け黒にんにく」の試作開発により、米国企業との取引の幅が広がり、直接小売店流通させる商材以外に、ケータリングサービスやレストランにおける副菜としてのニーズにも対応できるようになった。自動計量システム及びウェイトチェッカーでの充填時間の比較試験を実施したところ、充填時間を1/5以下に短縮することに成功した。

黒にんにく製造における熟成工程後の計量・選別工程及び衛生環境の高度化が図られた。

今後の展望

黒にんにくの国内市場は年々拡大傾向にあり、国内市場においては約50億円規模（うち国産原料使用は30億円）、海外市場においては約100億円規模である。近年、中国産を用いた韓国系企業が台頭しており、競争の激化が予想されている。本事業の試作品においては、6片種であることによる粒の大きさや日本製であることの信頼等の優位性のほか、少量包材による扱い易さから、海外のケータリングサービス・レストラン等から年間70万ピースの受注を見込んでいる。

年間供給量となる70万ピースの供給に成功した場合は、5,000万円の売上増加となり、当初計画した事業計画について、2年後までの目標達成が可能となる。