



菅原冷蔵株式会社

平成26年度採択

〔対象類型〕 ものづくり技術

〔事業類型〕 設備投資のみ

事業計画名

廃棄物処理装置の導入による製造コスト削減及び快適な環境設備の設置



業務用生ゴミ処理機ゴミサーを導入

事業の背景・目的

当社は昭和42年から冷蔵倉庫業を営んでいたが、平成6年に保冷剤製造販売へと業種転換した。その後、独自の温度管理のノウハウを生かし、なめこの製造販売、冷凍大根おろしの製造販売を行っている。冷凍大根おろしの市場は拡大しており、当初は安価な中国産原料を使用して流通していたが、食の安全性や賃金高などの理由から国内産ヘシフトしている。当社が大根おろし部門を始めた当初は、地元生産者から仕入れ、大根の皮及び端材は各生産者が追肥に利用することを条件にしていた。しかし、販売数量の増加と共に、季節ごとに全国各地から仕入れしており、それに伴い端材が増え、廃棄処分を外注していたが、処分費用、能力が課題となり、社内で処理可能な設備の導入を行うこととした。

事業内容

冷凍大根おろしの製造で端材の廃棄量及び廃棄費用が膨大であり、処理を内製化するために業務用生ゴミ処理機 ゴミサーを導入した。ゴミサーは、実績、導入後のメンテナンスなどを考慮し、地元酒田で製造販売している業者から導入した。業者は処理後のろ過した水は下水に流しても問題ないとのことであったが環境を考慮し独自に浄化槽を設備した。

当社以外のゴミサー導入先では様々な生ゴミが投入されるが、当社のように大根だけという実績データがなく、しかも大根には殺菌作用があるため、菌の発酵分解がうまくいかず、悪臭で近隣に迷惑がかかったが、投入量、温度、湿度の管理など多方面から検討、試行錯誤を続け、現在は順調に稼働し、1日5回大根の端材の投入を実施している。

業務内容

‘冷凍’をキーワードに新規事業参入を行い、現在は、保冷剤製造販売・冷凍おろし大根・きのこ（なめこ）生産販売の3本柱となっている。各部門において高品質、短納期、低価格をモットーにしている。冷凍おろし大根部門は、平成24年より本格稼働した新部門。全国の生産地から大根を仕入れて生産販売。急速凍結で鮮度低下を抑えた一品。業務用を中心に展開。



代表取締役 菅原 康生

代表者：菅原 康生
設立年：昭和42年1月
資本金：3,660万円
従業員：160名

住所：山形県酒田市北浜町2-82
電話：0234-35-2068 FAX：0234-35-2069
URL：<http://www.cool-ice.net>
e-mail：s.sugawara@coolice.jp

年々需要拡大の冷凍大根おろし。国産大根は全国産地のリレーで確保 11月からはすべて地場産の青くび大根を使用し、地域の活性化の一助に



ゴミサーで大根の皮と端材を処理



今後も受注増加が見込まれる冷凍大根おろしと保冷剤、水煮なめこ

事業の成果

平成27年9月からのゴミサーの導入に伴い、業者への廃棄数量の減少および廃棄物運搬費の削減になった。

冷凍大根おろしの需要は年々拡大しており、当社の受注も増加しているため、端材処理においてもゴミサーをフル稼働しても追いつかないほどの受注、売上高となっている。

ゴミサー処理後についても、自社独自で浄化槽を設備し、本事業の計画であった環境設備の設置と本来の目的である製造コストの削減を達成した。

さらに販路拡大による増産体制を計画するうえでは、処理能力の拡大が必然となるため、ゴミサーの追加導入を検討し、生産性の効率化、廃棄コストの削減を図っていく。

今後の展望

当社の顧客層は食品商社が中心であり、大根おろし部門においての売上は年々増加傾向にあり、今後も受注増加を見込んでいる。本事業のゴミサーの導入により廃棄にかかるコストが削減されたことで、中国産の原料との価格差もなくなった。当社は、国産の大根を使用しているが安全・安心面に加え、価格面でもリーズナブルに提供できることで、学校給食や病院食などの分野並びに大手食品メーカーや総合商社にも販路拡大を図っていく。

また、当社は保冷剤製造販売、いかそうめん、なめこの製造販売、大根おろしの4部門を柱としてきたが、いかそうめん部門の廃止により、それに変わる柱となる事業を模索している。もう一つの部門を確立させ、新規営業、販路拡大を行っていく。