

信越工業 株式会社

テーマ

減圧平衡発熱乾燥機、粉碎機導入による「ひげにんにく」パウダーの試作・商品開発

目的

「ひげにんにく」のB品・ロスを乾燥、粉碎し、パウダー状にした新付加価値商品を開発して、農業事業部門の収益性を向上させ、又当社のブランド力を強化し、消費者に「安全」・「安心」・「おいしい」・「食べやすい」商品を提供すること。



事業の内容

■事業取組みの経緯

当社の「ひげにんにく」は農業事業部門の主要な商品として営業活動に注力をしており、各種イベント出店による試食販売や新聞、ラジオ番組や雑誌などの媒体でそのおいしさ、食べやすさをアピールし、販売量は年々増加をしている。販売量の増加に伴い安定的な供給体制を構築する上で、キズや生育不足などによる規格外品を減圧・低温乾燥による熟成乾燥と粉碎処理による粉末加工によりパウダー状にして付加価値をつけて、新しい食材として商品化し収益のアップを図る。

■実施内容

本補助事業は、当社の農業事業部門で販売をしている「ひげにんにく」のうち、規格外品として処理している商品を復活させるために、減圧平衡発熱乾燥機と粉碎機を導入し、減圧・低温乾燥により「ひげにんにく」を熟成乾燥させて、

その後粉碎機で粉末加工によりパウダー状にして付加価値をつけ、新食材として試作・商品開発するものである。

この乾燥機による減圧平衡発熱乾燥技術は、乾燥庫内を減圧し水分の蒸発を高め、気圧・温度・湿度（平衡状態）を最適にコントロールすることで、低い温度で乾燥を早める乾燥法で、低い温度で早く乾燥をするため、食材に無理がかからず、味・色・香り・栄養成分などの食材本来の品質を損なわずに乾燥食品を作ることができる。また、粉碎機は、均一で安定した粉碎粒度が得られ、スクリーンの交換により粒状から微粉まで広範囲に粉碎が可能である。



事業の成果

■事業取組みの成果

本事業目的である「ひげにんにく」パウダーの試作品は、導入した減圧平衡発熱乾燥機、粉碎機により完成したが、その評価は取引先等5人よりアンケートをした結果下記の通りであった。

新しい「ひげにんにく」パウダーの試作は1. 均一乾燥での厚さスライスは数種のテストの結果適正値を求め、2. 粉碎機の目の粗さはテストの結果適正値を見つけ仕上がった。また、3. 容器サイズ・値段は消費者ニーズとしての瓶サイズも検討の結果「細口ビン」（500円）が一番手頃と判断されたものが完成した。

一方、点数評価は1. 味では優と良で13点、人数割合で

全体の60%を占めた。②の香りは優が10点とこちらも優と良で80%を占め総合的には良好なものが造れた。コメントとして「ラーメンと合う」とのコメントが寄せられた。

なお、革新的サービスの付加価値向上においては、「ひげにんにくの規格外品」から新しい商品「ひげにんにくパウダー」として商品価値が生まれ、ふりかけ感覚で「ひげにんにく」を味わうことができるという新たなサービス提供が可能となった。



にいがた経済新聞の目



全国の生産者と連携しブランド化

同社は1969年に、冬季間、出稼ぎを強いられていた旧川口町民の雇用創出を目的に町が中心となり設立された会社。梱包紐・結束紐の製造を行っている。農業部門（ひげにんにくのハウス栽培）は中越地震の仮設住宅の跡地が耕作放棄地となっていたことなどから、それを活用し、町（および周辺市町村）の雇用を生み出そうと始めた。別会社となっている農業生産法人では、再雇用者などが働いている。

ひげにんにくは、「にんにく臭」がきつくないのが特徴。販路は、スーパーや飲食店などという。さらに、その後、規格外品のひげにんにくを有効活用しようと、有効成分を失わないよう低温乾燥しパウダー状にした商品（ふりかけのように使う）の販売を開始した。こちらは土産品などとしても販売されている。

今後、農業部門に関しては、「ひげにんにくのブランド化」や「鮮度が落ちにくい冷蔵庫とひげにんにくのセット販売」、「耕作放棄地のさらなる活用」などを視野に入れている。このうち、ブランド化については、「全国各地のひげにんにく生産者と連携し、どの地域で栽培されたひげにんにくでも一定以上の品質を確保できるようにしていきたい」（研究開発室・小林孝一室長）と話す。



真島 徳幸 代表取締役社長

■事業者の概要

事業者名 信越工業 株式会社

所在地 〒949-7594 新潟県長岡市西川口528番地

代表者名 代表取締役 真島 徳幸

電話番号 0258-89-2320

F A X 0258-89-2880

設立年月 昭和44年5月

資本金額 4,800万円

従業員数 70人

業 種 プラスチック製品製造業

U R L <http://www.shinetsu-k.co.jp/>

E-mail info@shinetsu-k.co.jp

