

テーマ

特製ひろずの賞味期限延長、品質安定・保持、生産季節変動の標準化をめざす設備投資事業

事業者の概要

代表者名 代表取締役 道越克彦
設立年月日 明治45年創業
所在地 〒920-0356 石川県金沢市専光寺町二71-1
TEL 076-266-1201 **FAX** 076-266-1202
URL <http://kanazawatofu.co.jp/> **E-mail** info@kanazawatofu.co.jp
資本金額 10,000千円
従業員数 24人 **業種** 食料品製造業

得意分野

豆腐及び特製ひろずなど豆腐関連加工品、惣菜の製造・卸・販売

事業の概要

事業区分 ものづくり技術
事業類型 設備投資のみ

事業の内容

● 事業取組みの経緯

関西地方ではがんもどきを「飛龍頭（ひりょうず）」と称し、京都では「ひろうず」と呼ぶのが一般的である。金沢市では、前述の呼び方がなまって「ひろず」といわれるようになった。金沢市は「真宗王国」といわれるほど浄土真宗が浸透しており、飛龍頭は真宗の仏事と縁が深い。宗祖親鸞にちなむ行事である「報恩講」では、お斎料理の中で「ひろず」が膳に上る。ひろずはニンジンやシイタケ、ゴボウ、ギンナン、レンコンがほぼ原形のまま入っており、一般家庭でも醤油、砂糖などで煮含めて提供される。当社は全国で行われる催事に積極的に参加し、その催事の売上で約50%を占めているのが当社の「特製ひろず」である。具材が多いことで食べる楽しさに加え、電子レンジで温めるだけで食卓に供することができる。そのためさらに海外への販路開拓にも乗り出している。

● 実施内容

「特製ひろず」を惣菜のみならず石川県における新しい土産品を目指して開発した。しかし、今後の展開には製造環境での課題があり、そのための設備投資を行う事業である。実際に当社の特製ひろずは製法上に特徴がある。石川県産大豆や加賀丸いもなど石川県素材を活用している。また、具材の形状を残し生地に入れ込み、具材数は11種類と多く、さらに季節による素材の違いもある。ふっくらした生地と季節感もある多様な具材が楽しめる。ひろずは報恩講の記述にもある通り、秋季から冬季にかけての時期に需要が多くなる。また、当社の主要品である豆腐は春季から夏季が中心である。当社の製法からも特製ひろずは手間と時間が掛かることから、需要期には各製品の作業が重なり合い、従業員の負担も重くなってし

まう。そのため豆腐の製造が一段落する夏以降から、製造を始めることで、需要期前後での作業の平準化が可能になる。そこで比較的早くから製造し、さらに冷凍保管をすることで、品質及び需要量を確保する。そのための急速冷凍設備として、3D急速冷凍機、専用冷凍保管庫である冷凍ストッカーを導入した。

事業の成果

3D急速冷凍機、冷凍ストッカーの導入により、現状の賞味期限30日間（冷蔵）が180日（冷凍）に大幅な延長が可能となった。これにより、海外市場も視野に入れた販路開拓や、1年を通じた生産活動の平準化が見込まれる。さらに、専用冷凍ストッカーの導入により安定した品質管理が可能となった。さらに、賞味期限の大幅な延長、急速冷凍による品質・味の安定保持、季節による製造計画の標準化と労働集約化が実現された。それにより繁忙期の品不足の解消、賞味期限の延長による海外展開を視野に入れた販路開拓につながっている。



設備写真



商品写真