有限会社 米又

▶対 象 類 型　製造環境
▶事 業 類 型　一般型 設備投資
▶主たる目的　商品開発、技術革新

食品製造工程における調理無菌パック







2	1
3	

1／調理器のふたを開けずに製品を移して無菌で袋詰めまで出来るようになった真空調理釜。
2／従来よりも衛生と品質を高めて袋詰めされた味噌だれ。
3／より安全性の増した製造ラインで、福井ならではのおいしさを発信している。

安全性と品質の向上で、さらなる付加価値を。

米又は胡麻豆腐やお粥などの食品を、地場産、国産の材料を用いて手づくりし、付加価値の高い土産物として製造・販売している。近年の食品の安全確保への要求の高まりを受け、たれ類などの調理に用いる調理釜から袋詰めまでの製造過程の衛生面の強化を図った。従来は調理釜で調理したたれ類などを、一旦調理釜のふたを開けてホッパーに移し、袋詰機へと移し替えていたため、調理原料や製品が空気に触れ、雑菌や異物が混入する危険性があり、品質面でも酸化や吸湿の影響があった。

その空気接触を無くすため、底抜き式の真空調理器を導入。調理釜の底部から袋詰機に製品を送ることができ、安全性と品質の均一性が図られた。加えて▽真空調理によって製造時の沸騰温度が下がることで色や味の変化を抑えられる▽釜底からのパイプにストレーナーや金属探知機を設置して異物混入を防止▽蒸気による撹拌軸の洗浄などでメンテナンス面の安全性向上と手間の低減▽冷却装置が大型化され袋詰めまでの作業時間の低減などのメリットも生まれた。幅広いたれ類を内製化に切り替えられるため、新たな商品開発も可能になり、安全性や品質面での基準が厳しい取引先への販路拡大も期待できる。

注目すべき成果

より安心・安全な商品が製造できるように。

製造した食品を無菌で袋詰めできるようになったことに加え、異物混入などの防止策も強化。機械の洗浄などもより安全かつ簡易化された。釜から取り出す製品の歩留まりも向上し、コスト面のメリットも生まれた。

事業活動の付加価値

品質向上による商品力の強化。

酸化・吸湿の影響だけでなく、製造時の温度管理の面でも製品の品質を高めることができた。製造工程の安全性が高まったことで食品添加物の使用を控えることも可能となり、厳しい基準にも対応できるように。

今後の展望

魅力的な新商品開発を。

従来は外注だったしょうゆだれや黒蜜、塩あんなどを内製、少量生産できるようになり、スイーツなど新たな商品づくりが可能になった。たれの種類が増えることで商品の魅力が高まり、販路拡大も見込まれる。

ものづくり専門員から一言

食の安全・安心をものづくり補助金で強固なものに。

「空気が怖い」。空気中の落下細菌の怖さは、食品会社共通のもの。より高い安全性を求め、ものづくり補助金に取り組んだ結果、空気に全く触れない製造ラインが完成。他社との差別化を「コスト」より「品質」に向け、福井をPRできる商品づくりへの取り組みが楽しみだ。

こんな会社です！

伝統の味を受け継ぎ、喜んでもらえる商品づくりを。

池田町産のコシヒカリを炊きあげたお粥や、吉野の本葛粉を使って練り上げた胡麻豆腐など、質のよい地場産・国産の食材を生かし、禅寺の技と心に学んだ手間ひまをかけた、お客様に喜んでいただける商品作りに努めています。これからも長年受け継がれてきた伝統の技法を守るとともに、品質管理をさらに徹底して、より厳しい基準や新しいニーズにも応えられる商品を開発。安心、安全でおいしいお土産をお客様にお届けし、食べていただける方の健康的な生活を支えるとともに、福井の味のPRのお手伝いもできればと思っています。



代表取締役
八木 英一郎さん



曹洞宗大本山永平寺御用達。



本社・工場

有限会社 米又

代表者／代表取締役 八木 英一郎
設立／昭和49年（1974年）2月
資本金／300万円
従業員数／25人
事業内容／食品加工、製造、販売
売上高／4億7,000万円（平成28年2月期）
〒910-0017 福井市文京7丁目27-2
☎0776-26-1019　FAX.0776-26-1095
URL http://www.yonemata.jp
E-mail komemata@wonder.ocn.ne.jp