

小ロット短納期対応が可能な殺菌調理装置を導入し、レトルト製品の品質維持と安定した納期で出荷できる生産プロセスの革新事業

コジマフーズ株式会社

殺菌処理機の増強で生産性向上、労働環境の改善進める 玄米製品の安定供給で顧客の食生活サポート

需要増で労働環境に課題



主力商品の餅製品内装包装ライン

いる。海外のスーパーにも出荷している。

その一方で課題としていたのが生産効率だ。年末年始に繁忙期がピークを迎えるが、毎日残業が続く厳しい状況だったという。海外のスーパーからは大量受注の要望を受けたこともあったが、生産能力をはるかに上回る量であったため断念した経験がある。そこで作業工程の見直しや製造機器の導入が必要と判断し、改善に乗り出した。

コジマフーズは、餅や粥（かゆ）など玄米を主体としたレトルト食品の製造販売を手がけている。昭和23年の創業当初は、米の販売が中心だった。しかし小島信之会長が社長に就任して程ない同45年頃、体調を崩した。ところが玄米を食べ続けたことで治癒に至ったという。その経験から、消費者の健康に良い商品として玄米の認知度が低かったものの、同54年頃から玄米を原料とした商品の展開を始めた。

同社の製品には根強いファンが多く、長年継続して購入する顧客が多い。さらに近年は健康志向や核家族の増加を背景に、玄米を中心にレトルト商品の引き合いは少しずつ伸びて

事業の集中、処理能力高める

同社の主力商品は餅、玄米の粥、パウチに入った玄米ご飯など。ほとんどがレトルト食品でそれら全ての商品に殺菌処理が必要であるため、殺菌処理機の処理能力増強を進めた。

従来は2台体制で稼働しており、同時に処理できるのは1500パック程だった。そこで「平成26年度補正ものづくり・商業・サービス革新補助金」を活用し、殺菌処理機1台を追加で導入。これにより、一度に処理できる能力が2000パックに高まった。

さらに平成21年には米穀販売の事業を終了。玄米を使用したレトルト製品の開発、生産に事業を絞ることで、さらなる生産性の向上を図った。これらの取り組みにより、繁忙期や大量受注時の度重なる残業も改善された。今では長時間の残業はほとんどない状況だという。



レトルト食品を殺菌処理する「レト釜」

有機食品の認証取得に注力



自社で仕入れる原料米は100%国産有機栽培米

同社のコンセプトの一つに「安心、安全」というキーワードがある。健康に良いという玄米のイメージに付随する条件として、素材の安全性は必須だ。有機栽培米をはじめ、農薬や化学肥料などを使用せず生産され、かつ、トレースの可能な食品を表す「有機JAS」規格を満たす素材を使用している。体に良いだけでなく安心、安全に訴求する有機JAS認証品を生産することが同社の方針だ。

同16年には有機加工食品の生産工程管理者の認証を取得し有機JAS認証商品を開発している。有機JASは環境に配慮したというだけでなく、第三者の年次認証により取得する制度。世界で共有できる点も、商品の信ぴょう性や安心感等につながっていると同社は考えている。認証の継続には膨大なコストと管理が必要で、食品に対する消費者の視線は年々厳しくなっている。「だからこそ粘り強く取り組み価値がある」と小島直社長は語る。

社会に必要とされる商品の提供目指す

原材料の安心・安全を進めるのと同時に、レトルト食品群の機能性向上も進める。近年多発する自然災害などの背景を受け、長期保存が可能な製品の提供が不可欠だと考えている。現状の賞味期限は1年程度だが、今後は2〜3年程まで伸ばすことを目標としている。健康食品としてだけでなく、保存食として利用できる商品の開発を進める考えだ。

期間に加え、味覚の維持も課題になってくる。長期保存した後でも、購入直後と同じような味覚で味わうことができる商品の提供が目標だという。

これらの付加価値を備えた商品をより多くの顧客に届け、人々の健康を支えることを目標に掲げる同社。小島社長は「今後も社会に求められる商品をつくる」と意気込みを語った。



人気商品の「玄米もち」

企業データ

企業名	コジマフーズ株式会社(こじまふーず)
代表者役職名・氏名	代表取締役 小島直
設立年月日	昭和40年11月11日
住 所	〒457-0011 名古屋市南区呼続元町9番27号
電 話	052-821-8746
FAX	052-824-6619
URL	https://www.kojimafoods.co.jp/
E-Mail	info@kojimafoods.co.jp
資本金	1600万円
業 種	加工食品開発製造
従業員数	25人



有機JAS認証取得に
取り組む小島直社長