

[事業計画名]

ハラール認証*乾めんの生産量増加による海外販売の拡大

取得済みのハラール認証を活かし、イスラム圏向け乾めんの生産量増加を計画。ネックとなっている裁断工程の生産力を増強し、海外比率を高め事業拡大を図る。

※ハラール認証：イスラム教が禁じているものを含まない食品等の規格



取 り 組 み の 背 景

乾めんの一大生産地である播州で創業70年を超える当社は、売上高は堅調に推移しているものの、業界全体の消費不況や原料高騰を考慮すると、業務改善や生産性向上は必須である。一方、海外では和食人気が高まっており、国内の乾めん市場の大きな伸びが望めない中、大きな市場として期待できる。中でもイスラム教徒は世界に20億人いるとされており、この人たちにもおいしい麺を食べてもらいたいと考えた。日本を来訪したイスラム教徒が、食に困っているとの話も聞く。当社は既に平成26年にハラール認証を受けており、イスラム教徒に安心安全な麺を提供することができる。しかし、生産設備が老朽化し、裁断工程の能力不足・トラブルがボトルネックとなっていた。

取 り 組 み の 目 標

- 生産効率の向上
- 商品クオリティの向上
- 海外販路拡大

取 り 組 み の 内 容

全ての乾めんは、ミキサーで原料を混合し、熟成などの工程を経て、裁断をして完成する。従来の裁断機ではトラブルが多く、再稼働までに時間がかかり生産効率が悪かった。そこで新たな裁断機を導入し、生産効率を10%引き上げた。また、裁断の精度が上がったため、見た目が美しくなり品質が更に向上した。

イスラム教徒に麺を食べてもらうには、ハラールに対応した麺つゆが必要となる。そこで、手作りしょうゆを作っている業者に依頼して、ハラール認証の麺つゆを作ってもらい、麺とつゆをセットで販売できるようにした。

販売数より品質にこだわり、低価格競争に陥ることは避け、価格より安心安全でおいしいものを求めている取引先と商売をしている。安価な商品がはびこる東南アジアでも、現地へ商談に赴いて方針の合う取引先を吟味し、品質に見合う価格を維持している。

これらの取組みの結果、売上高の10%を海外での売上にする目標を超えた。国内では、多少高価格でも品質の高い商品を求めているスーパー等からの引き合いが増加し、低価格商品に比べ高価格帯商品の売上高が伸びている。

POINT 1

ハラールを含めた各種認証を取得済み

当社は、平成26年に乾めん業界で初めてハラール認証を取得した。ハラール認証だけでなく、平成14年にHACCP、平成17年にISO22000、平成24年にFSSC22000を取得した。取得の際にはコンサルを紹介していない。従業員が主体となって全て取り決め、品質をレベルアップし、かつ維持している。



ハラール認定書



農水大臣表彰なども受けている

POINT 2

高品質を武器に販路拡大

設備投資は、品質をレベルアップするためのものである。裁断機を刷新することによって、日本製品への期待を裏切らない、高品質な商品が生産できている。これにより国内外両方において、価格重視でなく品質重視での販路拡大を可能にしている。



導入した裁断機



当社の商品

企 業 概 要

東亜食品工業株式会社

- 事業内容
播州そうめん等乾麺全般、半生中華麺全般、手打ちうどん(半生・手打ち式)の製造・販売
- 主要生産設備
混合ミキサー2台、複合設備、麺帯熟成機、圧延機、乾燥機、裁断機

同 社 の 強 み

- ・品質への強いこだわり
- ・ものづくりに高い意識を持つ組織風土

所 在 地：姫路市御国野町深志野759-3
T E L：079-252-3831
設 立：昭和20年
代 表 者：代表取締役社長 井上 位一郎
従業員数：45人(平成29年6月現在)
資 本 金：2000万円
E-mail: info@toafoods.co.jp
http://www.toafoods.co.jp/



東亜食品工業株式会社
代表取締役社長
井上 位一郎氏

播州の麺を世界中の人々へ

当社には、製造業において必須と思われる品質管理部はありません。なぜなら、従業員全員が品質管理しているからです。QC活動も改めてする必要がありません。改善すべきことは日常的に従業員が自ら提案し、制度にして全員で取り組んでいるからです。月1回、中堅以下の若手従業員が講師を務める安全衛生講習会を開催しており、15年以上継続しています。HACCP認証を目指し

た当初は、業界内に前例がなく、コンサルタントもいない中で、大変苦労しました。厳しい品質管理基準を全て自分たちで決めて実行したため、製造部門の人員の半分が辞める事態となりましたが、ものづくりに対するプライドを持った人材が残リ、結局は現在の品質第一の組織風土が作られる好機になったと思います。

安ければ良いというのと、高くても品質の良いものが欲しいというのと、消費が二極化傾向にあります。当社の商品は価格競争でなく、高くても「これを買って良かった」とお客様が満足して食べてもらいたいと考えています。

ハラール認証を取得したのは、あくまで多くの人に麺を食べてもらうための手段の一つに過ぎません。日本で一番乾めんを作っている播州に誇りを持っています。今後は、海外販売比率を倍増させ、高品質な播州の麺を世界中の人々に食べてもらうことが目標です。