

株式会社半鐘屋



導入背景

昔ながらの押大豆をリノベーション

明治25年に豆腐屋として創業し、戦後より穀粉製造業を営む「半鐘屋」。米粉をはじめとした多様な穀粉製品を製造し、業務用卸のほか直営店での小売や通信販売もおこなっている。同社製品のひとつに、大豆を蒸して圧べん、乾燥した「押大豆」がある。食文化の変化で現在はほとんど流通していないが、ヘルシーで味がよく、以前から社内には、この魅力を新しい形で再発信したいとの思いがあった。平成26年に外部アドバイザーの協力を得て商品開発に取り組んだ結果、「SOY MY LIFE押大豆シリアル」が誕生。これを展示会に出品したところ、全国のバイヤーから取引の打診が殺到した。想定を大幅に上回るニーズに対し、現有の設備では到底対応しきれないため、新たに製造ラインを構築し、量産体制を整えたいと考えた。

実施内容

増産に向け製造ラインを整備

現有設備では主要工程を担う蒸し機や乾燥機の生産能力が低い上、原料の選別や圧べん機への原料投入、計量などは手作業でおこなうしかなかった。製造管理もシステム化されておらず、トレーサビリティ等に対応できていなかった。それらの問題を解決し、本格的な量産・流通体制を敷くために、①製造管理システムソフト(大量・多品種のロット管理、トレーサビリティが可能となる)、②ベルト式色彩選別機(色・形の悪い豆を自動で選別する)、③脱水装置(水切り時間を短縮する)、④スチーマー(大型で熱効率がよく大量の豆を蒸せる)、⑤バケットリフト(重量のある原料を圧べん機や計量機へ投入する)、⑥乾燥機(押大豆専用の大型機を増設)、⑦計量機、⑧金属探知機、この計8件の設備・システムを導入した。

事業者名 株式会社半鐘屋
代表者名 代表取締役 岡田 裕治
設立年月 昭和32年10月
所在地 〒708-0032 岡山県津山市伏見町23
TEL/FAX TEL.0868-22-5128 FAX.0868-22-1632
U R L <http://www.hanshoya.co.jp/>
資本金額 2,000万円
従業員数 30人
業 種 食品製造業
事業計画名 押大豆シリアルの生産能力の向上



新商品「押大豆シリアル」が大ヒット 高まる需要に応え、生産体制を強化



事業成果

製造・管理体制が整いブランド力向上

設備導入により各工程とも生産効率が大きく向上。導入前に比べ、例えば原料選別は効率10倍、蒸し加工は生産量が5倍アップし、全体では日産80kg程度から500kgへと大幅な増産を実現した。需要に対応する生産体制ができたことはもちろん、機械化によって衛生管理も容易となった。さらに製造管理がIT化されたことで、より安心安全な製品を自信をもって提供できるようになり、ブランド力の向上につながった。「SOY MY LIFE」シリーズでは、シリアルのほかグラノーラ、ミューズリーも発売し、売れ行きは好調。流通、飲食、食品メーカー等からの需要にも対応できる量が増え、販路が広がっている。ただし、県産大豆の原料調達量に限界があるため、商談は慎重に進めている。

今後の展望

地域生産者とともに発展を目指す

押大豆シリアルの事例を契機に、昔ながらの穀物素材を新しい感覚でリノベーションする商品開発に意義を見出している。第2弾として製パン・洋菓子向けに微粉碎した焙煎大麦粉を開発し、大きな手応えを感じている。今後も良質な製品を製造し、さらにブランド力を高めたいが、それには信頼できる原料の確保が大前提となる。引き続き契約農家の開拓をおこなうほか、生産者とWin-Winの関係を築く取引を増やし、地域農業の活性化に貢献したい。



代表取締役 岡田 裕治