

設備投資

地域食材を生かすビン詰め加工品の 製造設備導入による高付加価値商品の販売

健康志向の高まりからニーズの高い地域食材を減塩、保存料無添加で既設のラインでも加工を可能とする新たなビン詰め加工方法を構築し、ビン詰め加工工程では加圧加熱殺菌を利用し、安心安全な地産地消の高付加価値商品の製造が可能となった。



オイスターグルメリーズ定番人気3本セット



保存料を使用せず無添加のビン詰め加工品が製造できる「無添加商材の製造システム」を確立し、特に地域食材にこだわった特産品加工の要望に応えるとともに、品質の向上ならびに地産地消商品を開発して地域活性化につながる役割を果たす。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

弊社では数十年間、加圧加熱殺菌処理(100℃以上)を用いて様々な無菌処理加工製品を製造してきた。パウチ(フィルム)による製造で保存料を使用しない無添加の商品づくりには高い評価を頂いている。一方、販売事業者から製造依頼の多いビン詰め要望に対しても研究を重ねてきたが、熱伝導の技術的な課題に悩まされてきた。この度、ビン加工装置を用いれば、熱伝導の不安を解消できる事が判明したため、パウチよりも付加価値の高いビン詰め商品の事業化に取り組んだ。

TARGET

製品開発の目標

安全、安心、地域性を活かした新たな広島県の特産品を作る。

既存のビン詰め加工品では実現できなかった無添加の食材を用いて、パウチ加圧加熱殺菌処理と同様の加工を新たなビン詰め加工において実現する。

瓶詰め用に新たな製造ラインを設けるのではなく、既存設備を利用した製造方法を確立する。

製品開発の内容

真空包装の工程において、パウチ加工処理では、従来の真空包装機による処理で「フィルム真空処理」を行っている。

新たなビン詰め製造では、ビン詰め加工の新設備導入によってキャッピング処理を施し、機械で安定して完全に密閉できる「ビン真空処理」を確立する。

これらの処理により、以降の加圧加熱殺菌処理では、既存設備を使って120℃4分と同等の加熱を行い、無菌状態に加工することが可能となった。

丸福の焼かき

こだわりの遠赤加熱法



丸福の焼かき

RESULT

本事業の成果

公的機関等、各方面のご協力のもと熱処理データを研究、記録し、無数の実験を繰り返し行った結果、弊社独自のノウハウを更に蓄積することが出来ました。

弊社ならではの味の良さに注目頂く機会も増え取引先の拡大に繋がりました。監修商品の開発等、新たな取組みも始まりました。県外からも多くの引き合いがあり、販路も開拓され、食品加工メーカーとしての認知度向上に大きく貢献しました。

PROSPECT

今後の展望

弊社は手羽先の加工を出発点とし、牡蠣製品を中心に発展してまいりました。

試行錯誤しながら熱処理の方法を工夫し続けた弊社は、熱精度を上げる事に軸足を置き食品加工メーカーとして成長して行きたいと考えています。ビン詰め加工という新たな分野に進出してもこの方針に従い、熱処理のナンバーワン企業を目指します。

これからも大量生産は目指さず、少量多品種で手間暇かけたこだわりの商品で高付加価値化を図って行きたいと考えています。小ロットでの対応も継続して参ります。



KEY POINT

ココがポイント！

ビン詰め加工品でありながら塩蔵、糖蔵、酢、保存料添加を不要とし、素材の風味を活かした商品づくりを可能とした



手羽焼(プロイラー)【4本入】×5P



一夜干し かきオリーブ 50g

MESSAGE

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています

弊社は、本補助金を活用することにより、これまで対応することの出来なかった無添加のビン詰め加工品の製造が可能となりました。これを踏まえ現在、弊社では今後の成長に向け、新たな原料にも取り組んで参りたいと考えています。オリジナルなものを作りたい生産者様との交流・連携により、新原料加工のノウハウ構築を可能としたいと考えています。つきましてはこだわりを有する企業様、生産者様からのご連絡をお待ちしております。

CORPORATE DATA

事業者概要

株式会社 丸福食品



広島市東区矢賀新町5丁目6-14
電話番号: 082-281-6659
<http://www.marufuku-omf.co.jp/>

代表者名 中川 清
設立 昭和45年11月4日
資本金 2,100円
従業員 13人
事業内容 レトルト食品・冷凍食品の製造販売



代表取締役
中川 清