株式会社 グラッツェミーレ

【所在地】〒781-0270　高知県高知市長浜字コヤノ本3105-1（長浜産業団地内）
【TEL】088-854-8399【FAX】088-855-3630
【E-mail】a.kawahara@graziemille.co.jp
【URL】http://www.graziemille.info
【設　立】2010年（平成22年）2月1日
【従業員】10名　【資本金】1,000万円
【主たる業種】食料品製造業

企業概要　イタリアンレストラン「グラッツェミーレ」を母体とし、レストランで提供する自家製ドレッシングを商品化し、「野菜で野菜を食べるドレッシング」として製造・販売を行う。

代表取締役
森澤錠二

平成26年度 補正

ものづくり技術　製造環境・材料製造プロセス・測定計測　設備投資のみ

地方発ドレッシング販売量日本一への挑戦 ～新工場で生産体制刷新～

事業計画概要

新工場を建設し、製造能力と製品品質、管理体制を大幅に向上させるために、本補助事業により蒸気釜等5機種を導入する。あわせて、国内外への販路開拓を推進し、「日本一売れている地方発ドレッシング」を目指す。新工場では県内一次産品生産者の商品開発や販路開拓も支援する。

事業取組みの経緯

平成22年7月から、高知県産野菜を使用した「野菜で野菜を食べるドレッシング」の製造・販売を開始した。野菜を約40％含有する添加物不使用のチルドタイプのドレッシングは、市場に類を見ないものとして差別化に成功し、野菜不足に悩む現代人のニーズにマッチする商品となった。近年のヘルシー志向から、野菜サラダの販売伸長に伴ってドレッシングの販売量も増加してきた。

当初、母体のイタリアンレストラン上階のテナントを借りて製造を開始したが、販売が好調で生産が間に合わなくなり、県内食品メーカーに製造委託していた。同食品メーカーの生産ラインでは少量多品種の加工食品を製造しており、他の製品の乳酸菌や酵母などの混入が懸念されることから、滅菌のために火入れの回数を増やすなどして対応してきた。その結果、ドレッシングの色が悪くなるなどのデメリットが生じた。

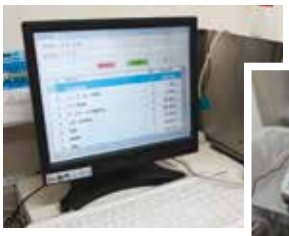
また、取引先から新商品の開発を求められたり、現在展開中の商品をアレンジしたオリジナルドレッシングや小ロットOEMの製造依頼も増えてきた。しかし、当社は食品開発のための設備を有しておらず、レストランキッチンを利用してできる範囲内に留まっており、取引先からの期待に応えるためには、設備の充実が必要となっていた。

さらに、加工食品としてはリスクの高い添加物不使用の商品であり、製造環境に厳しい安全管理体制が求められてきている。近年、O-157による食中毒、異物混入、産地偽装などが大きな社会問題となり、製造者の責任は大きくなってきている。

これらを配慮し、食材の受け入れから出荷まで徹底した安全管理のもと、高い生産能力を有する新工場を建設することとした。

実施内容

平成28年7月、高知市長浜に新工場を建設。安心安全かつ、高品質な製品を効率よく生産するための新たな設備として、下記5機種を導入した。



① 原材料受入管理システム付計量管理機器
納入された調味料、原材料の賞味期限や在庫の一括管理を行うと同時に、配合時に正確に計量し、情報を記録する機械

② 乾式野菜皮むき器
少量の水で野菜を洗浄し、皮をむく機械

③ 温度センサー付き蒸気釜
ペースト状にした野菜と油、調味料を入れて攪拌しながら火入れを行う釜

④ 水温管理冷却装置
0℃の水を循環させ、完成した65℃前後の製品を急速に冷やす装置

⑤ ラベルチェッカー
賞味期限やロットナンバーなど、ラベル情報に記載漏れがないかをチェックする装置

事業取組みの成果

1. 原材料受入管理システム付計量管理機器

加工食品の安全に対する基準はますます厳しくなっている。

金属検査に留まらず、工場内のスタッフや納入業者を含む人の出入り管理、生産計画と計量記録の整合性、製造マニュアルと実態の整合性、定期棚卸の実施による賞味期限の遵守について、販売者である取引先が厳格なチェックを行っている。当機器一式を導入した結果、バーコードを機械で読み取ることで、原材料管理、賞味期限管理、計量記録などが迅速かつ正確にできるようになった。

入荷原料の数と内容、原料配合量、製造本数、出荷本数などのデータを一元管理することで、工程のトレーサビリティーが明確化され、厳格な品質管理が可能になった。万一、製品に不具合が生じた場合でも迅速に対応ができる。

2. 乾式野菜皮むき器

野菜の皮むきはすべて人の手で行っていたため、年間150トンの野菜の下処理に大変な労力と時間がかかっていた。乾式野菜皮むき器導入により、野菜を少量の水で効率よくスピーディーに洗うことができ、皮むき工程の処理量は1.4倍となり、下処理のための水道使用量が1/10に減少し、生産原価の削減ができた。

3. 温度センサー付き蒸気釜

ミキサーにかけた野菜、油、調味料を加熱する際、これまでは作業員がガスコンロの火を調節しながら火入れ作業を行っていたため、温度を一定に保つことが難しく、油が酸化するなど品質にバラつきが生じていた。温度センサー付き蒸気釜の導入によって、攪拌しながら火入れする作業が機械化され、加熱温度を正確に制御できるようになり、品質が向上・安定した。機械化により省力化するとともに、人の手が触れる回数が減ることで異物混入や品質低下などのリスクが軽減された。

4. 水温管理冷却装置

ショックフリーザーを使用して放熱していたが、処理量は一度に600L程度で、電気の使用量から見ても効率が悪かった。冷水を循環させる方式の本装置の導入により、電気の使用量が抑えられ、処理量が約10倍となった。大量にムラなく冷やすことができるため品質向上にもつながった。

5. ラベルチェッカー

賞味期限やロットナンバーの刻印漏れがないかなど、人が目視で行っていた作業を機械化することで、出荷のトラブルがなくなり、作業がスムーズになった。

以上、5機種を導入したことにより品質が向上し、製造量は10倍増まで対応できる体制が整った。同時に、原材料の管理、安全性の確保、水道光熱費の削減、人的労力の軽減も図ることができた。

また、製造工程管理、安全対策が万全に整ったことから、製品への信頼がより高まった。新規取引先へのアプローチも可能になり、販路拡大へとつながっている。

製品内容

- こじゃんといっぱい人参ドレッシング
- まっことうまい焼き玉ねぎドレッシングちゃ
- 高知の生姜でぬくもるぜよどっさり野菜ドレッシング
- ぞんがいはまるぞねごぼうとごまのドレッシング
- お父ちゃんがんばってや青パパイヤドレッシング
- トマトのほっぺは真っ赤ぞね土佐の高知のドレッシング

各種小売用　200ml、300ml　　業務用　1000ml、1800ml
その他 海外向け、他社OEMなど

今後の活動予定・販売計画

確実な食品安全管理を実践している証しとして、県内民間企業初となるFSSC22000認証の取得に向けて活動している。（平成30年1月取得予定）

今後は、国内販売量日本一の地方発ドレッシングを目指すとともに、ドレッシングの使用量が多く、使い方も多彩なアメリカ市場での販売にも注力し、生産量を伸ばしていく。冬場の商材としてパスタソースやアクアパッツァ、ポトフ、レトルトカレーなどの製造・販売も計画している。

また、飲食業界の人手不足を補うため、自家製ソースやドレッシングのベースとしての使用で、仕込みなどの労働や時間をサポートする業務用商材を開発する。

さらに、取引先の需要に応じた小ロット生産や地元一次産品の開発支援も行い、県内のOEMを取り込み、地産外商の推進の一助を担っていく。

安全な生産体制が確立したことによって、販路はさらに拡大可能であり、大幅な生産量増加が見込まれる。雇用の拡大を図るとともに、原材料の仕入れ増加により野菜の生産農家の収益アップにもつなげていきたい。