

ヤマサキ農場

【所在地】〒783-0053 高知県南国市国分 1305-5
 【TEL】088-862-0135 【FAX】088-862-0134
 【E-mail】momotaro@rice.ocn.ne.jp
 【URL】http://yamasakinojo.com
 【設立】1953年(昭和28年)
 【従業員】15名
 【主たる業種】養鶏業・製造業



専務 山崎 由紀夫

企業概要 県内の農園で生産した自社ブランドの卵「桃太郎たまご」「ゆずたま」を販売。また、それらの卵を使った菓子製造販売も行う。

対象類型:ものづくり技術

事業類型:設備投資のみ

ゆずたまを使用した焼き菓子の種類を増やし製造能力、安全安心の向上

事業計画概要

焼き菓子の製造能力を高めるために、本補助事業により大型ミキサー1台、オーブン1台、金属探知機1台、シール機1台を導入することにより、包装時間の短縮及び金属片による異物混入を排除し安全安心の向上を実現する。今後は革新的な焼き菓子の開発を目指す。

事業取組みの経緯

当社は1953年に創業して以来「安心・安全でおいしい卵」を追求。特に、卵を産むニワトリの健康状態は重視し、与える飼料や水にこだわり続けてきた。その自負から、1984年に「桃太郎たまご」というオリジナルブランドを立ち上げ、自社販売をスタート。5年で販売総数50万パックを売り上げるヒット商品となった。当時、卵は問屋卸が一般的であったため、自社販売は革新的な取り組みであり、ブランド卵の先駆けとしても全国から注目を集めた。



そんな社風に根付くチャレンジ精神のもと、新たに誕生したのが馬路村産のユズの皮を飼料に加えた「ゆずたま」である。昨今、日本は人口が減少しており、特に高知県は全国よりも先行して人口減が進んでいる。加えて、県内に大手資本や県外資本の量販店が次々と進出しており、そこに対して当社をはじめとする県内の中小メーカーは参入しにくい状況があり、売り上げが頭打ち状態となっていた。

そうした中、高知県は地産外商の取り組みを強化しはじめた。同時期、当社では「卵そのものの臭いが気になる、生卵を食べられない」という方がいることを知り、臭いのないおいしい卵の開発に取り組んでいた。開発が前進するヒントとなった

のは、魚の養殖において柑橘を与えることで臭みを消すことができるという情報で、併せて都会の消費者が抱く高知県のイメージとして、四万十川に次いで「馬路村のユズ」が挙げられることを知り、ニワトリの飼料に馬路村産ユズの皮を取り入れることにした。そして、2013年に日本初・ユズの香りがする卵「ゆずたま」が誕生した。



ゆずたまの県外販路拡大の足がかりとなるよう、ゆずたまを使った焼き菓子の開発も行い、同年1月より自社工場にて手作りで焼きドーナツ4種類・マドレーヌ4種類の製造販売を行っている。徐々に新規契約が増加しているが、現状の製造能力は小規模であるため限界に達している。本補助事業によって新たに機械設備を導入し、製造工程の効率化と増産体制を整えるとともに、金属片等の異物混入を排除することで、より安全安心の向上を図りたい。

実施内容

導入した機械装置



①大型ミキサー(1台)

ゆずたまを使用した焼き菓子原料を混練する。



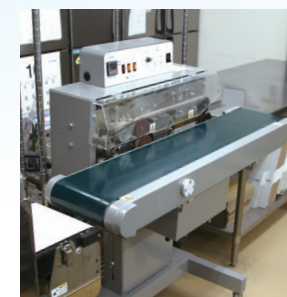
②オーブン(1台)

ゆずたまを使用した焼き菓子生地を焼成する。



③金属探知機(1台)

焼き菓子製品の金属探知を行う。



④シール機(1台)

焼き菓子製品の包装袋開口部をシール密封する。

事業取組みの成果

設備導入以前の製造工程では、卓上型小型ミキサーを使って原材料の仕込みを行い、1台しかないオーブンで焼き、手動包装機でパッケージを行っていた。非常に小規模であるため、大量注文が入ると何度も同じ仕込み作業をする必要があり、製造能力は1日300個(8時間換算)が限界であった。本補助事業によって設備を導入してからは、大型ミキサーによる原材料の仕込みにかかる時間が3分の1に短縮でき、シール機によって包装にかかる時間も半減。また、オーブンが1台増えて2台になったことで、製造能力は1日600個に倍増している。

さらに、以前は金属探知機による検査が行えなかったがために商談を逃すケースもあったが、金属探知機の導入によって金属片等の異物混入を防ぐことができるようになった。同時に、これまで全国的なバター不足のため材料にマーガリンを使用していたが、地元の牛乳メーカーの協力によって安定的にバターを仕入れることが可能となったこともあり、安心・安全面と原材料にこだわる高品質スーパーや百貨店にも売り込める状況が整った。これは、新しい販路開拓の契機になると考えている。

また、以前から「ゆずたま」を販売している県外店舗からも、

ゆずたまを使用した焼き菓子と一緒に関連販売を行いたいとの要望が寄せられており、増産体制が整ったことで対応可能となった。現在は98%以上を県外出荷が占めており、当初の目標であった地産外商を実現できている。

雇用面については、菓子製造はこれまで1人体制だったが、増産体制が整い販路拡大していることから2人体制となった。当社は、地域貢献の一環として地元雇用に重きを置いているので、わずかながら増員できたことは喜ばしいことである。

製品内容

●ゆずたま焼き



「ゆずたま」をはじめ、バターやアルミニウムフリーのベーキングパウダーなど厳選素材を使い、手作りのマドレーヌ。しっとりとした口当たりで、卵のコクとほのかなユズの香りを楽しめる。

今後の活動予定・販売計画

今後も「ゆずたま」を生かしながら革新的な焼き菓子の開発に取り組んでいく。新商品は2〜3種類を目指しており、販売価格は1個あたり200円〜1,000円(税別)を予定している。ちなみに、現在もっとも商品化に近づいているのは、砂糖を一切使わない焼き菓子だ。小規模の農園・製造工場だからこそ、価格競争に巻き込まれにくいニッチな商品を開発して他社との差別化を図っていきたいと考えている。

新商品が増えることで、これまで依頼があっても断っていた県外デパートの催事販売にも出展可能になり、高知県フェアや四国フェア等でも出展販売する機会も増えるだろう。また、既存の商品については卸問屋等を新規に開拓することで販売数の伸びを見込んでいる。

「ゆずたま」と「ゆずたまの焼き菓子」の相乗効果によって認知度を上げていき、高知県を代表する商品に育てていくことが当面の目標だ。そして、地域のために貢献できる企業を目指して努力を続け、地元雇用を創出し、地域経済を支えていきたい。