

有限会社 野村煎豆加工店

【所在地】〒781-5103 高知県高知市大津乙1910-3
【TEL】088-866-2261 【FAX】088-866-2264
【E-mail】mame@nomura-net.co.jp
【URL】http://www.nomura-net.co.jp/
【設立】1952年(昭和27年)6月20日 ※創業1923年(大正12年)
【従業員】57名 【資本金】1,000万円
【主たる業種】菓子製造業

専務取締役
野村有弘

企業概要

豆類の加工、販売。ミレービスケットを主とする菓子類の製造、販売。一般菓子の販売を行っている。

ものづくり技術

製造環境

設備投資のみ

ミレービスケットの生産量増加を目指した製造の自動化

事業計画概要

本補助事業により、フライ設備等3機種を導入し、ミレービスケットの生産(製造)における油揚げ工程の自動化による生産量の増加を図り、売上増加のみならず、人手を省略することによって、商品の安心・安全かつ安定した品質の向上を実現し、経営に寄与することを目指す。

事業取組みの経緯

当社は、大正12年に豆類の加工を行う「野村商店」として創業し、昭和30年頃からミレービスケットの製造を続けている。昭和42年にオーダーメイドした独自の油揚げの機械装置を使用して製造しており、50年が経過した今でも現役としてその役割を果たしている。

しかし、2007年(平成19年)に高知県の補助を受けて出展した「スーパーマーケットトレードショー」をきっかけに、ミレービスケットは高知県を代表するお菓子として全国的に人気が高まり、受注が急増した。

また、天日塩を使った「まじめミレー」、塩分の取りすぎに配慮した「健康ミレー」、さらにキャラメルやコーヒー、ニンニク等のさまざまなフレーバーを開発して商品アイテムを拡充し、それらが人気となってますます需要は拡大している。

県内外の企業とのコラボによりOEMの仕事も増えていることから、生産量が数倍に膨らみ、従来の油揚げ機械装置だけでは対応できなくなり、新しい設備の導入が必要となった。

平成26年度にはコンピュータースケール包装機を導入し、包装・出荷ラインの自動化により生産力の向上を図ったが、生産の第1工程である油揚げ工程の改善が未着手であったため、大幅な生産増を実現する設備導入の必要に迫られていた。

従来の機械装置は旧式で、揚げ時間や油の温度管理など人の目視によって調節しており、職人の経験によるところが大きい。新しい自動式の設備導入によって、経験の少ない人でも作業に従事できる環境を整え、製造量の増加とともに雇用の拡大を図ることとした。

実施内容

50年以上の経験と実績により、ミレービスケットの揚げ工程を自動化する生産ラインをオーダーメイドで製造し、導入した。



▲ガスバーナー式フライ設備

ミレービスケットを油で揚げる装置。油の温度を自動で125℃前後に管理する。



▲冷却コンベヤー

味つけされたミレービスケットを、製品タンクに送る。ベルトコンベヤーの下から吹き出す風により、高温のミレービスケットを冷ます。



▲取り出し装置

揚げ終わったミレービスケットを取り出し、油切りをする装置。外部のパレットに一定量ずつ排出され、手作業で塩をまぶして味つけを行う。



▲製品タンク 一式

あたたかい状態にまで冷めたミレービスケットをプールする。一晩寝かせて完全に冷めてから袋詰め工程にまわす。

事業取組みの成果

ミレービスケットは、原料のビスケットを名古屋の菓子メーカーから購入し、それを油で揚げ、塩や粉末調味料をまぶして仕上げる。揚げ工程は、120～125℃の油の大鍋にミレービスケットを投入し、10秒ほど油をなじませ、色よく揚げたら網かごですくい上げて油を切り、熱いうちに粉末調味料をまぶす。



これまで油揚げ工程に使用する機械装置は一式のみで、フル稼働しても生産が追いつかない状況が続いていた。古い機械をそのまま使用し続けるとともに、本補助事業により新しい機械装置を導入したことで生産ラインが2本となり、生産能力は2倍以上にアップした。それに伴って人手が必要となり、新たな雇用にもつながった。

昭和42年から使用している装置は、重油を原料とするオイルバーナー方式で油を沸かしており、温度管理が難しく、人が温度計を目視で確認しながら油揚げ作業を行い、一時的に温度が下がった場合は作業を中断して温度上昇を待たねばならない。

新規に導入した機械はガスバーナー方式で、油の温度に合わせて点火・消火を自動で行い、油の温度を一定に保つことができるため、温度管理が容易で、作業効率がよい上に、常に同じ温度で揚げることができるため一定の品質を保つことが可能となった。

また、味つけたミレービスケットを製品タンクへ運ぶベルトコンベヤーには送風機が内蔵されており、ベルトコンベヤーで運ばれていく間に冷却・乾燥ができる。袋詰めは完全に冷めた状態で行う必要があるため、冷却時間の短縮にもつながった。

ミレービスケットは塩以外にもポタージュや生姜、ブラックペッパーなどフレーバーが豊富で、それらはすべて揚げてすぐに粉末調味料を絡めて調味する。異なる味の製品を製造する場合は、容器や器具の洗浄が必要となり、手間がかかるが、今回は生産ラインが2本になったため、新規導入し

た生産ラインを最も製造量が多い塩味専用のラインにする事ができ、洗浄の手間が軽減され、常時一定の塩味の製造量を確保できるようになった。

さらに、ガスバーナー方式はオイルバーナー方式に比べて作業の安全性に優れ、清掃作業も容易である。製造環境を衛生的に保つことができ、それが製品の品質向上にもつながっている。

製品内容

昔ながらのシンプルな塩味のミレービスケットを主軸に、豊富な味の種類を揃えており、サイズ(入り数)、パッケージなどをバリエーション豊かに展開している。こだわりの塩を使用した商品、健康をテーマにした商品、CSR商品などもある。



今後の活動予定・販売計画

ミレービスケットは、「高知のお菓子」として全国で人気を集め、販売が伸びている。さらに、アイスクリーム、ミレーサンド、ハローキティの缶入りミレービスケット、四国管区警察局による振り込め詐欺防止啓発のための「ミやぶレー」、地域オリジナルパッケージのご当地ミレーなど、他社とのコラボや企画提案によってさまざまなミレービスケットの関連商品が誕生している。OEMの需要も高く、今後もミレービスケットを軸にした商品の展開が期待されている。

ミレービスケットは、やなせたかし氏のデザインによる「ミレーちゃん」をイメージキャラクターにしており、「高知のミレー」を表すビジュアルとしてその認知度も上がってきた。

今後、いろいろな分野でミレーちゃんやミレービスケットが活用され、「ミレー」のブランド力が高知の経済に寄与できる「ミレー囲い」の状況を作っていきたいと考える。