

07

食料品製造業

ものづくり技術

設備投資のみ

ボローニャマックス 株式会社

代表者 松尾 豊
住 所 〒849-0112
佐賀県三養基郡みやき町江口4834-6
連絡先 TEL 0942-81-6681 FAX 0942-81-6683
https://bolognemax.jp

資本金 1,000万円
設立年月 平成9年10月
従業員 41人

防災備蓄商品（缶deボローニャ）の 賞味期限延長による商品性向上

防災備蓄商品『缶deボローニャ』の品質を更に改善し、賞味期限を現状の3年から5年に延長します。

また、より広い市場・顧客層を開拓するために、系列会社と併せた現状の生産体制を国内東西2拠点とすることで安定供給を図っていきます。



Q1. 御社について教えてください

A. 当社は、京都祇園で生まれたデニッシュパン「ボローニャ」ブランドの製造販売を主業としています。フランチャイズ制を導入し全国展開を図り、ブランドの浸透も進んでおり、その中で防災備蓄品としての缶詰を開発しました。



本事業への取り組みの経緯

きっかけは2004年10月に発生した新潟県中越地震です。新潟県中越地方を震源として発生したM6.8の直下型の地震でしたが当時、フランチャイジーの新潟工場が防災備蓄用食品の要望を多く頂き、この缶詰を開発し、販売したところ、防災商品のなかでも人気商品となりました。企業備蓄における賞味期限は、当グループでは賞味期限3年にて製造しておりましたが、賞味期限延長の要望も多く、現在の主流である5年に延長し、販売強化を行いました。



実施内容

缶詰パンの賞味期限延長のために、パンの生地を保湿力が高く、しっとりした味わいのプリオッシュに変えるなど工夫をしましたが、次のポイントをクリアする必要がありました。まず、水分活性値が低いほどカビや酵母菌の発生を抑えるため、原材料配合において低水分活性となるようにしました。次にパンの焼成工程と缶詰工程を一体化させ、カビや菌類の付着防止と殺菌体制を強化しました。缶詰工程終了後に直ちに加熱殺菌処理することで、より確かな殺菌効果を得ることができました。そして強化したピンホール検査によって、不良品を直ちに検出除去するとともに、その原因を把握し対策を速やかに製造工程に反映することで、不良率を限りなく小さくする必要があります。これらを解決するために5種の機材（分割機、缶巻締機、ピンホール検査機、ラベル貼り機、ポイラー）の選定及び購入を行いました。

取組成果・波及効果

パンの劣化を促す「酸化」「生菌繁殖」を防ぐため、また生産性を向上するための機械も導入したことで、品質及び生産力を増強することに成功し、賞味期限延長による商品性向上の目的がたちました。当初、補助事業終了後2年目の売上金額目標を2,400万円に設定しておりましたが、ほぼ倍となる5,500万円を売上げております。月産で2万5,000缶を製造し、年間で30万缶となりますが、これは現状では最大の供給可能量です。特にインターネットによる注文が急増し、工場はフル稼働状態で、納品まで2ヵ月待ちの状況です。



Q2. お客様の反応は どうですか？

A. 「防災備蓄品であるが、食味も非常に良い」との評価を受けています。



今後の展望・活動予定

東日本大震災以降、防災備蓄品の義務付けや奨励が為され、品質改善や選択肢の広がり等には目を見張るものがあります。防災備蓄品市場に於ける缶詰パンの市場は伸び続けており、その充実度が高まるに従って、更により美味しい食品が求められている中で、当社の「缶deボローニャ」の更なるシェア拡大は極めて有望であると考えています。今後は相次ぐ災害の後で備蓄した商品の入れ替えもあり大きな需要が発生することを見込んでいます。そして海外（アジア、オセアニア）の防災市場及び海外パン市場の獲得を将来的に目指しています。

ホームページを
CHECK!

