

ものづくり補助事業成果事例

微粉碎加工設備の導入による、
規格外農産物の有効利用への新規 参入

農産物にはB級品と呼ばれる市場に出回らない規格外品があり、それらを「有効利用したい」という地域農家からの相談を受け、B級野菜を粉末にしたり、ピューレ状態に加工するビジネスを考えました。補助事業で微粉碎加工設備を導入し、規格外農産物の有効利用への新規参入を目指しました。

事業取り組みの経緯

当社は元々、レトルトカレーを発売しており、材料や調味料の一部として、実際にトマトやにんじんをピューレ状態にした製品を使っていました。B級品の材料を提供してもらえる農家を探し始めると、県内農家の中で手を上げてくれるところが出てきました。

実施内容

微粉碎加工設備は約800万円の投資額のうち3分の2は補助金を活用し、(株)ナオミのパズル充填機、大紀産業(株)の電気乾燥機、増幸産業(株)の粉末機スーパー



野菜を乾燥させる電気乾燥機

マスコロイダーを導入しました。微粉碎加工設備は、自社のレトルトカレー製品向けの加工品として使っています。トマトピューレ加工の他にキャベツピューレ加工は、ドレッシングを作る県内の調味料メーカーと取引が始まっています。

事業取り組みの成果

B級品野菜のピューレ状への自社加工生産が出来るようになりました。B級品野菜は低コストで購入することが出来ます。ただ、B級品野菜は、他県にあるような加工前に洗浄処理などを行う専門の業者が県内にいないため、農家と直接取引を行っています。この場合、土や付着物、虫を洗い落とした状態であることや、トマトであれば完熟の状態と同じ色目に統一したものに限り受け付けています。キャベツピューレは売上が立って少しずつ利益が始めています。



乾燥したB級野菜を微粉碎する粉末機



補助金活用のポイント！

微粉碎加工装置を活用して今後、食べるインシュリンといわれる「菊芋」など機能性野菜の加工品の製品化などを検討しています。



求める事業パートナー及び支援策

平成26年の「微粉碎加工設備の導入による、規格外農産物の有効利用への新規参入」に続いて、平成30年度ものづくり補助金を活用し、「ロータリー式自動真空機」



製品を袋づめする充填機

を導入しました。市場の個食化傾向への対応を目指して、より小サイズでフレッシュ感のある個包装食品加工を行い、新たな顧客層に販売展開を行います。現在、個食商品の開発を進めており、同時にその販路となる得意先と商談が進んでいます。

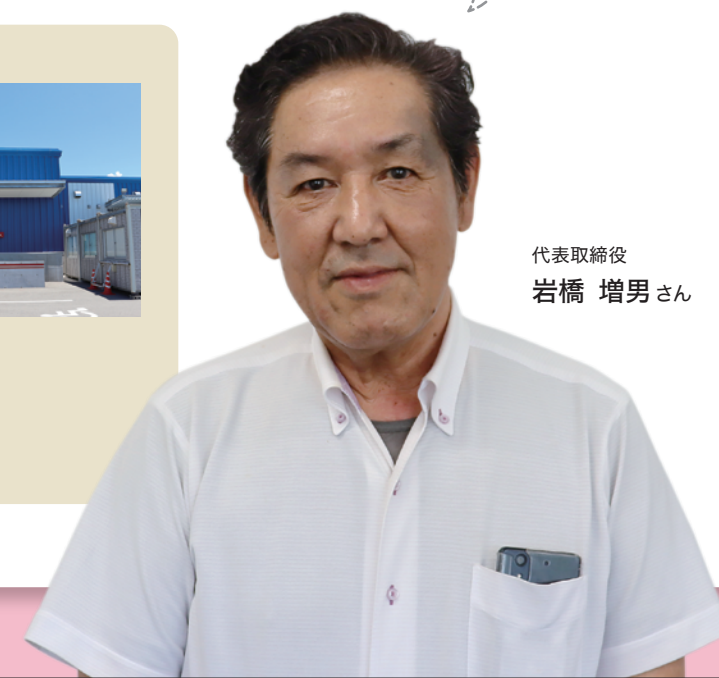
人手不足を解消する為の設備投資への補助を検討していただきたいと思います。さらに、補助金は補助率を現行の3分の2から4分の3にアップしていただければと希望しています。

食肉加工食品業界の中で、
人手不足対応の商品やサービスを開発し、
経営力向上で世の中に貢献することを
目指しています。

COMPANY PROFILE

有限会社 フーズ・ジョイ

代表者名 代表取締役 岩橋 増男
設立年月 2000年3月7日
所在地 〒869-0413
熊本県宇土市花園町2030-1
TEL 0964-27-6344
FAX 0964-27-6324
URL <http://foodsjoy.com/>
資本金額 300万円
従業員数 25人
業種 食料品製造業

代表取締役
岩橋 増男さん