

酵素剤と植物由来の物質による質の高い食感の加工食品の開発及び商品化

有限会社 高見商店

設備投資

事業者の概要

企業名	有限会社 高見商店	業種	食料品製造業
代表者名	代表取締役 高見 治	T E L	0965-32-4753
設立	昭和49年6月	F A X	0965-34-3340
住所	熊本県八代市大村町880-3	U R L	http://www.karasirenkon.com
資本金	800万円	E - mail	takami@karashirenkon.com
従業員数	54人	担当者名	高見 聡一郎

事業内容・経緯

当社は熊本の名産品・からし蓮根の製造・販売を行うほか、ゴボウなどの根菜類を中心に加工・販売を行っている。以前から、レンコンの新たな市場を開拓するべく、万人受けしやすいチップスとしての商品化を検討していた。からし蓮根チップスは過去に商品化したことがあり、製造法に関してのノウハウはある程度確保していたが、設備や、量産する場合の生原料の確保、加工後の保管等の諸問題などから本格的に取り組むに至っていなかった。食品業界ではフリーズドライの市場が徐々に拡大しつつあり、冷凍食品メーカー向けにゴボウフライをはじめとした冷凍惣菜の製造のための技術獲得を従前より模索していた。そこで、ものづくり補助金を活用してオートフライヤーと洗浄機などを導入し、業務用向けのチップスとゴボウフライ冷凍惣菜の商品化、フリーズドライ向けの野菜の冷凍技術獲得に向けて試作開発を行った。

事業の成果

製品の割れ、糖化による一部焦げ等はあったが、機械導入後、想定していた通りの製品ができ、機械も問題なく稼働することができた。チップスにはシーズニングによる味付けを行い、土産店向けなどに6種類の味でカップ入りのものとして商品化したほか、業務用に大容量の袋入りタイプも一部の店舗に卸している。ゴボウフライの冷凍惣菜やフリーズドライ向け冷凍野菜に関しては、いかにして解凍後も風味や食感が損なわれないようにするかが課題であったが、酵素剤や植物性抽出物を使用して下処理を行うことで解決することができた。ゴボウのから揚げ向けを主としているが、他にも冬瓜や、耐冷凍性の面から冷凍に向いていないとされているダイコンについてもノウハウを確立しており、味噌汁用の具など様々なニーズに応じてフリーズドライ向けの冷凍野菜商品を提供できる技術を獲得することができた。

今後の展望

今回、新たな機械を導入するにあたって、1日の製造量や稼働時間を計測し、工程・生産管理を行い作業効率が最大となるような配置を組んだ。現在は順調に稼働しているが、今後は各製造工程を検証しながら、さらなる歩留まり率の向上に取り組むほか、新たな機械導入も検討している。課題としては、各商品の原料となる農産物の確保について、それぞれに産地があるため、旬に合わせて産地を変えながら調達していく体制づくりなどを固めていきたい。また、新規性の高い商材として需要が見込まれ、販路開拓を進めていきたい。近年、女性を中心にスムージーなどのフレッシュフルーツの人気が高まっており、八代がスイカ・メロン・晩白柚などの果物の産地でもあることから、今回獲得した冷凍前の下処理の技術を活かしたコールドプレスジュース等の商品化も視野に入れている。さらに、貿易港である八代港も近いことから海外の富裕層向けに輸出などの可能性も探っていきたいとしている。



▲今回導入したオートフライヤー



▲蓮根チップス



▲「からし蓮根屋さんのれんこんチップス」として商品化。土産店などで販売している



▲解凍しても風味や食感を損なわないようにするための下処理の工程