



上げ工程では、高温のキャラメルが冷めるまでの時間、手作業でほぐし続ける必要があったんです。

この機械を入れたおかげで、そういった大変な作業がなくなり、1日600個程度だった生産力は、1日3000個にまで高まりました。スタッフ1人にかかる負担も小さくなり、労働環境の改善にもつながったんですよ。

キャライもをさらに全国のみなさんに食べていただくことで、宮崎県産サツマイモの消費拡大、そして雇用の増加につながれば」と話す木原社長。主婦目線の小さな食品会社の挑戦は始まったばかりです。



〈代表取締役社長〉
木原 奈津子
きはら なつこ

〔座右の銘〕
身に起きたことは
すべてプラスに変える

Q1 キャライも開発の経緯を教えてください

A 宮崎の特産品であるサツマイモを、コンセプトでもある「見たことがないおいしい商品」ということで、キャラメルと組み合わせました。カリッとした食感と後を引くおいしさの自信作です。

Q2 お母さんたちにやさしい職場と聞きました

A 私も子育て中なので、そこは意識しています。子どもの急な発病時には退社可能ですし、週休3日制や時短正社員制も採用しています。仕事も子育ても楽しめる。そんな職場であり続けたいですね。

Q3 今後の展望は？

A 生産量が増え、大手企業とも取引ができるようになり、スタッフのモチベーションも上がっています。新工場も予定していますし、さらに生産量を増やして全国展開していきたいですね。



株式会社 イート

主婦目線のやさしいお菓子で全国展開

宮崎県産のサツマイモとキャラメルを使った「キャライも」。製造が追いつかないほど人気のオリジナル菓子を、もっとたくさんの人に味わってもらいたいと厨房機器を導入しました。

手作りのおいしさで笑顔をお届けしたい

平 成26年、社長を勤める木原奈津子さんを始め主婦三人で立ち上げた食品会社イート。『おいしい、やさしい、新しい』をコンセプトに、宮崎県のフードオーブンラボを活用した第一号商品となる「キャライも」を開発しました。その「キャライも」、ANAキャビンアテンダントがお薦めする商品の1位に選ばれているほどの人気を集めています。

そんな「キャライも」ですが、人気だからこそその苦悩がありました。「キャライもは主婦目線で安心・安全、手作業にこだわって作っているので生産量が限られています。人気が出るにしたがって、製造が追いつかない状況でした。

生 産力を強化するためにイートが取り組んだのが工場の確保と煮炊攪拌機という設備の導入。より確かな場所がたくさん量を生産できるようにになりました。

「これまでは、調味工程も仕上げ工程もすべて手作業で行っていました。特に、キャラメルをまぶしたサツマイモ同士がくっつかないようにする仕

れる本格的な厨房機器の導入が必須でした」

ものづくり補助金活用 ここがポイント



煮炊攪拌機導入で生産力アップと作業負担軽減

フライパンとヘラで少量ずつ行っていた調味工程と、高温のキャラメルをまぶしたサツマイモがくっつかないようにする仕上げ工程が半自動でできるようになり生産力が向上しました。



生産量が高まったことで地域限定のおみやげ商品を手がけることに。九州限定の「塩キャライも」と山梨県限定の「キャライも 信玄のおやつ」。

Case 01 食品製造販売・食品開発 株式会社 イート

〒889-1604 宮崎県宮崎市清武町船引644-62 TEL 0985-84-4488

