

平成
26
年度

県産落花生を使ったピーナッツペーストの 生産管理と新商品づくり

企 業
データ

ネクストステージ沖縄合同会社

■所在地:本社:〒901-2114 沖縄県浦添市安波茶1-52-13 宮里加工 & 販売所:〒905-0011 沖縄県名護市宮里6-2-3-4F
 ■代表者:代表社員 金城 恵子 ■TEL:0980-52-5488 ■FAX:0980-43-0888 ■URL:http://www.ns-okinawa.com/
 ■設立年:平成23年 ■資本金:800万円 ■従業員数:3人 ■業種:食料品製造業



代表社員 金城 恵子

経 緯

自社栽培の県産落花生で作る「100%ピーナッツペースト」を企画製造し小ロットでの受注生産をしていたが、毎年10月に販売を開始すると翌年5月には完売し欠品するという状況が続いていた。得意先やお客さまからは通年販売の要望が多かったものの、そのニーズに対応することができずにいた。そこで材料となる落花生圃場の拡大を図るとともに、機械設備の導入と、製造工程の見直しで増産できる環境を作り、新商品開発によるセット販売に取り組んだ。

事業内容

(1)脱莢機(だっきょうき)及び連結選別コンベア:落花生の殻付莢を根の弦から外す機械。(2)スチームコンベクション:落花生の炒り工程・試作品のピーナッツカカオバーの焼き工程・瓶詰ピーナッツペーストの80度殺菌で使用。(3)ブラストチラー/ショックフリーザー:収穫期が年に1回の落花生を炒った後、瞬間冷凍で鮮度を保持し、通年での在庫確保を行うための機材。(4)ロボクープカッターミキサー:材料を小口にカットしたり攪拌する。また、乳化剤を使用せずに油や水分を混ぜて安定させるための拡販作業機材。(5)手動真空キャッパー及び専用コンプレッサー:瓶詰の商品を殺菌した後に脱気を行い自動でキャップをするための機材。以上(1)～(5)の機材導入により製造工程の効率化と生産性の向上を図る。また新機材の活用で、パンにあうように、有機オリーブオイルと蜂蜜を使った単身向け少量瓶詰商品の「ピーナッツペーストパン用」と、100%ピーナッツと100%カカオ原料を黒糖で固めた小口菓子「ピーナッツカカオバー」を試作。



脱莢機



スチームコンベクション

成 果

事業において、製造過程の見直しと増産体制づくりに取り組んだ結果、セットでの販売提案やリードタイムの改善が図られ、より付加価値の高い提案が可能となり商圏の拡大にも繋がった。リードタイムが平均7日から3日に短縮、ワンロット数量が平均75個から280個に増産、消費期限は平均4カ月から6カ月に改善した。また年間を通して欠品がなく、通年で新鮮な材料を利用した商品が作れるようになったことから専門店などへむけた販路計画が可能となりサービスの向上が図れた。

今後の展望

今後は、県外百貨店や専門店などへの具体的な販路拡大を進めていきたい。また、海外展開も視野に入れ、商品の開発及び改良に継続的に取り組んでいきたいと考えている。



はちみつ入りピーナッツペースト(右)とピーナッツペーストカカオブレンド