

代表取締役社長
榎 一郎

【事業計画名】

可食プリンター導入による「動画が見られる
プリントせんべい」の生産能力向上と新サービスの提供

背景・目的

大量生産が難しいプリントせんべいの生産性向上を目指したい

当社は、地元である八戸市の水産加工品を中心とした食品の製造・販売を行っています。主力商品は「いちご煮」「八戸いかごはん」「八戸せんべい汁」など、青森県内の食材を活用した商品開発に積極的に取り組んでいます。

平成15年より八戸市にある南部せんべいの工場を引き継ぎ、せんべいに

可食プリンターで青森県の風景や祭りの写真を印刷した「プリントせんべい」の販売に取り組んできました。しかし既存のせんべいの焼き型には凹凸があるため、焼きあがったせんべいにも凹凸ができてしまい、うまく印刷できないという課題がありました。また、当初所有していた可食プリンター

は仕上がりもあまりよくなく、ミスプリントによるせんべいのロスもありました。さらにせんべいをセットしてから印刷完了まで約4分を要することから、大量生産が難しいという現状がありました。



実施内容

プリントせんべい用金型と可食プリンターの導入

平面タイプの金型を導入したことで、凹凸のないプリントせんべいが焼けるようになりました。この金型は取り外しや付け替えが可能なため、プリントせんべいが必要な時にだけ窯に付け替えて焼くことができます。また新規で導入した可食プリンター2台は

専用設計の可食フラットベットプリンターで、高速印刷モードも搭載しているため、高い生産性にも対応しています。可食インクはカートリッジ方式で、交換作業の負担も大幅に減らすことができるようになりました。



事業成果

印刷時間短縮によって生産性が向上、新たな挑戦へ

可食プリンターを導入したことで、従来機と比較して約4倍のスピードで印刷が可能となり、一度に印刷できる枚数は12枚と以前と変わらないものの、印刷時間は約1分で完了します。作業員の待ち時間が大幅に短縮されたことで生産性が向上しました。

また、プリントせんべい用に金型も新たに導入したことで、凹凸のないきれいで見やすい印刷も可能になりまし

た。さらに高解像度印刷やインクの劣化防止構造（空気に触れないカートリッジ仕様）により印刷の品質が改善され、食品としての安全性も高まりました。せんべいに凹凸がなくなったことでミスプリントも減り、ロスも大幅削減できています。

印刷技術が向上したことから、「画像から動画が読み取れるプリントせんべい」の試作開発にも挑戦しました。

従来のQRコード形式と違い、印刷する際に画像の下に目立たない黄色のマーカをプリントすることで、QRコードも不要になり、デザインに支障をきたすことなく動画のリンクを読み取ることができるというのですが、現状ではまだ完璧に読み取ることが難しく、今後もさらなる開発を続けていく予定です。

ココがポイント

自分だけのオリジナルオーダーメイドのせんべいが1枚から作れる！

お客様からいただいた**写真データやイラストデータなど、どのようなデータでも1枚からせんべいにプリントすることが可能**です。オリジナルオーダーメイドのせんべいを小ロットで作ることができるため、最近では**企業やイベントのノベルティ、記念日などのお祝い**にとネット経由での受注が増えています。

注文は1枚からでもOK!



今後の展望

販促物・ノベルティ市場への参入を目指す

今後は、当社がこれまで強みとしてきた水産加工品の食品流通に加え、新規マーケットとして販促物・ノベルティ市場への参入を進めていくと考えています。すでに自社ホームページやyahoo、楽天などのショッピングサイトなどを利用し、全国のお客様からプリントせんべいのご注文をいただいています。オリジナリティのある販促物やノベルティは、大企業や官

公庁からの需要も見込め、大量注文やリピーターによる収益の柱になり得ると考えています。

小ロットの注文にも応えられることも強みとし、一般的な南部せんべいのサイズだけではなく、小判せんべいや大判せんべい、味付きのせんべい、また、せんべい以外でもプリントできる食品があることをお客様へ提案し、新規顧客の獲得を目指していきます。



株式会社味の海翁堂

代表取締役社長 榎 一郎

◎設立 昭和45年

〒031-0842 八戸市岬台4-1-1

TEL.0178-33-7623 FAX.0178-34-2959

URL:https://www.kaiodo.co.jp/

◎従業員 30名

