

有限会社白虎食品

〒 969-6189 福島県会津若松市北会津町東小松字館ノ内 14-1 TEL.0242-56-5530 FAX.0242-56-5531

●代表者：代表取締役 中島茂雄 ●設立：昭和 56 年 10 月 1 日
●資本金：700 万円 ●従業員：20 名 ●URL：http://byakko-food.com市場での優位性継続と新規顧客獲得を目指し
会津伝統野菜の「超微粒子パウダー」を開発

粉碎加工によりパウダー化したおから

きっかけ・課題

当社は、地元会津の素材を生かしたカット野菜の製造やドライ真空加工などを行う食品加工会社です。年々市場を拡大している中食産業をメインターゲットにする一次加工食品メーカーであり、また、スーパーなど小売向けの最終商品も製造しています。会津地域には当社以外に一次加工食品メーカーがなく、ほぼ当社が市場を独占している状況です。

しかし近年は、大手メーカーがカット野菜やドライ真空加

工分野への進出を積極的に行っており、スーパーも自前の工場設立を検討するなどの動きが見られています。市場における当社の優位性を今後も保つためには、より付加価値の高い商品を開発していくことが欠かせません。そこで新たに導入したのが、野菜や果物の粉碎技術です。商品ラインアップを増やして既存顧客の売り上げ拡大をはかるとともに、新規顧客層にアプローチできる商品の開発に着手しました。

INTERVIEW

HACCP 対応工場で地元会津産の野菜や果物を
安心・安全に加工し、食卓に笑顔を届ける

有限会社白虎食品 代表取締役 中島茂雄

当社は昭和51年に青果店「有限会社八百岸」として創業しました。現在は、地元会津産の素材を生かしたカット野菜の製造、加工食品の開発・生産・加工・販売を行っています。万全の衛生・品質管理を目指し、工場にいち早く HACCP(ハサップ) システムを導入。素材の加工からパッケージまで一貫してできる最新設備を活用し、安心・安全で高品質の商品を提供しています。また、果物や野菜の天然の色を損なうことなく、その旨みを凝縮する独自のセミドライ製法を開発。会津の特産品である「みしらず柿」などのセミドライフルーツを製造・販売しており、ご好評いただいています。これからも地元農産物を使った食品づくりを通し、会津、そして福島県の農業振興に貢献してまいります。

実施内容

会津小菊南瓜やオタネニンジンの超微粉碎パウダーを試作・開発

今回開発を目指したのは、会津伝統野菜の「会津小菊南瓜」「オタネニンジン(朝鮮人参)」などを素材にした超微粒子の野菜・果物パウダーです。パウダー野菜・果物は季節に関係なく一年を通して必要な時に必要な分量を簡単に使用できるほか、介護食・病院食・離乳食など将来的に市場拡大が見込める分野にも大きな販路が見込めるという利点があります。そのために小ロット・多品種生産に対応でき、20 μ m という超微粉碎が可能な粉碎機と、根菜皮むき機を導入。これらを活用し、茎立、会津小菊南瓜、サツマイモ(干

しレイモ)、オタネニンジンのパウダーを試作・開発しました。

乾燥が完全でないと粉碎を行った際に水分で粒子が粗くなったり均一化されないことがあるため、いずれの野菜もスライサーで2mm 角にカットしてから乾燥。通常の商品は70 μ m ～ 300 μ m 程度の粗粉が主流ですが、茎立、会津小菊南瓜、サツマイモ(干しレイモ)は30 μ m、オタネニンジンでは20 μ m に設定して粉碎を行い、超微粒子の試作品を完成させました。

事業の成果

粉碎加工技術が加わり競争力がアップ

地元会津の大手菓子店の商品開発担当者、ホテルのレストランのシェフ2名、大手スーパーのバイヤーにご協力いただき、完成した試作品4点の試食評価を実施。「商品化可能」「要検討」「不要」のうち、4点すべてに対し全員から「商品化可能」との評価をいただきました。これを受けて当社では、地元食材を生かした20 μ m ～ 30 μ m の超微粒子パウダー野菜・果物の商品化に向けた事業を継続。粉末の委託加工および自社商品の展開を行う体制を構築できました。

粉碎を行う前工程で必要となる野菜・果物のカット・乾燥には当社が持つノウハウや生産設備を活用でき、費用を抑えて高い投資効果が得られます。また、既存のカット・乾燥技術に粉碎加工技術が加わり野菜や果物の一次加工内容をほぼ網羅できたことで、野菜類の総合一次加工メーカーとして市場拡大をはかる体制が整いました。



FUTURE OUTLOOK

地元生産者と協力し、付加価値の高い商品づくりを目指す



福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターに試作品のサツマイモ(干しレイモ)パウダーの栄養分析を依頼したところ、青果(生)の状態と比較してタンパク質、脂質などすべての栄養素で高い上昇率が認められました。乾燥によって成分が濃縮し、少量でも栄養が摂取できるということであり、当社の既存顧客である学校給食や病院関係のほか、介護食や離乳食の食品産業事業者、栄養機能性食品やサプリメント開発業者などの新規顧客獲得も期待できます。JAグループと協力して県産果物を加工し、海外での販売促進につなげる計画も進行中です。

また当社では現在、福島県立会津農林高等学校の農業園芸科の生徒が育てた会津小菊南瓜をパウダーに加工。それを使用して食品加工科の生徒がパウンドケーキを作り、道の駅で販売するという取り組みを行っています。今後も地元会津の生産者さんとスクラムを組み、会津産の野菜や果物を使った通年で販売できる、付加価値の高い商品づくりを進めていく予定です。