

株式会社日光食品

日本初「豆乳たまごサラダ」開発で
ヘルシー&簡単惣菜の新規展開

主力商品「玉子加工品」の製造工程で「ゆで卵」の仕損品(ロス)が大量に生じるため、「ゆで卵」の仕損品を有効活用し惣菜市场ニーズに合致した、日本で初めての「豆乳たまごサラダ」惣菜のレシピ開発を実現した。また汎用液体性袋充填包装機の導入により、扱いにくい超・粘着性食品「豆乳たまごサラダ」の正確で高速な包装工程を構築した。

事業の背景・目的

当社は「玉子加工品」と「ゆば商品」を製造販売する食品会社である。「玉子加工品」の製造工程で「ゆで卵」の仕損品(ロス)が大量に生じることが課題だった。

ゆでた卵の殻を手作業でむき、味付け玉子を製造。ベテラン職人が、ゆで卵の表面を傷つけないよう、細心の注意を払って殻をむいているが、水分量が多い卵の場合、傷やくすれの発生率が増えてしまう状況にあった。こ

れらの仕損品は、廃棄処分してきた。生産工程上の歩留り率の改善はもちろん、貴重な国産鶏卵を無駄にしてしまうことに心を痛め、有効利用の検討が必要と強く認識していた。

事業の内容と成果

(1)当社「味付け玉子」製造工程での課題

取引先のスーパーマーケット・バイヤーから、「惣菜需要が増えている。毎日の料理や弁当の献立に悩む主婦層が喜ぶ新商品を考えてみないか」との提案があった。そこで、当社の「ゆで卵」を用いて、サンドイッチやサラダで人気の「たまごサラダ」を開発することを考えた。そのころ、当社の「ゆば」製造工程で発生する「豆乳」を用いた「マヨネーズ風調味料」の開発を試みていた。マヨネーズは食卓で重宝される調味料だが、油分が多いため、カロリーが高いイメージも定着して

いる。「たまごサラダ」のマヨネーズの量を減らし「豆乳」を加えることで、ヘルシー感のある「豆乳たまごサラダ」の商品化が可能なのではないかと発案した。

(2)取り組み内容

課題を解決するために、以下を目標に取り組んだ。

〔課題1〕新商品「豆乳たまごサラダ」の基本レシピを確立する。

基本レシピ確立にあたり、2パターンの試作開発を実施した。
・「豆乳たまごサラダ：プレーン」の試作品

豆乳&酢ソースでヘルシーな仕上がり。卵の粒は、日本人に好まれるやや大きめとし、白身の食感が味わえる形とした。食味は、国産卵本来の風味が味わえる。

色味も卵本来の「黄色」を再現することができた。

・「豆乳たまごサラダ：懐かし味」の試作品

食味は味わい深いものとなったが、見た目の印象がたまごサラダとしては鮮やかさに欠けた。商品化は難しいと判断した。

〔課題2〕汎用液体性袋重点包装機の導入による「豆乳たまごサラダ」の自動計量と、扱いにくい超・粘着性食品(豆乳たまごサラダ)の正確で高速な包装工程を構築する。

「豆乳たまごサラダ：プレーン」のレシピが確立したため、量産体制の構築を目指した。業務の効率化を図るため、また常に一定の商品ロットを納めるという小売店

ニーズを叶えるため、自動計量機能を有する包装機械を導入した。



写真1. 縦ピロー自動充填装置
ONPACK-2030AS3

最新モデル(縦ピロー自動充填装置ONPACK-2030AS3)の導入と試作開発により、生産性の向上を図ることができた。

「豆乳たまごサラダ」について、手詰め想定で20~25倍の効率化・生産性向上が図れる。時間単位では、1包1時間あたり、1/20~1/25の製造リードタイムの短縮が図れる見込みである。新商品の自動充填・包装化により、小売用1日最大21,000包、業務用1日最大8,400包の量産が可能になる。機械に「豆乳たまごサラダ」を投入する作業だけで量産が完了することから、他の作業との兼務により生産が可能と見

込まれる。

文星芸術大学准教授の中野公吾氏の指導を得ながら、包装(パッケージ)デザインの開発も行い、3案に絞って検討した。



写真2. 最新モデル(縦ピロー自動充填装置
ONPACK-2030AS3)による豆乳
たまごサラダ：プレーンの包装
(業務用1,000g)

今後の展望

試作開発した「豆乳たまごサラダ」は、商品化を図り、惣菜市场(一般消費者及び業務用)に向けて新規展開する。

2015年版惣菜白書(日本惣菜協会刊)によると、惣菜市场は9兆円を超えた。(表1)「単身世帯や働く女性の増加により、生鮮食品を素材から調理するより、惣菜を買って家で食べる「中食化」が着実に進んでいる」とされているため「豆乳たまごサラダ」は市場ニーズに合致するものと考えられる。

また、たまごサラダについては、日本人の約83%が「好き」と

答えたアンケート結果があり、他の調査でも食料品を購入する時に77.9%の人が「国産かどうかを気にかける」と回答している。豆乳に関しても第3次豆乳ブームといわれ、マヨネーズを減らし「豆乳」を加えた「豆乳たまごサラダ」は、マーケットで支持されるも

のと見込んでいる。スーパーマーケットの惣菜コーナー(業務用)への新規顧客開拓が可能で、若年層の主婦が献立やお弁当を考えるシーンや、若年層の20~30代の働き盛りで健康・美容への意識が高い女性層への訴求力が高まると考える。

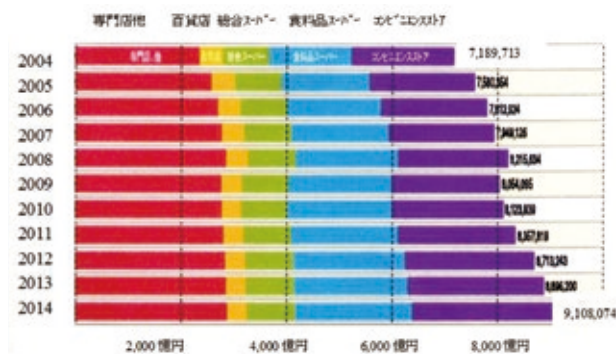


表1. 総菜の市場規模の推移

DATA

株式会社日光食品

所在地 〒321-2335 栃木県日光市森友1513-27
TEL 0288-22-7054
FAX 0288-22-9049
URL <http://www.nikko-syokuhin.com/>
E-mail info@nikko-syokuhin.com
代表者名 永島 伸也
設立年 2009年
資本金額 225万円
従業員数 30名

事業内容
●加工食品製造、販売