平成27年度

プラム食品株式会社

会社紹介

良質な紀州の梅そのものを楽しむ梅果実加工品
丁寧な仕込みを信条とし真心込めて梅商品を届ける

昭和44年の創業以来、紀南の地で梅とともに歩んで半世紀余り。手掛けるのは、梅の飲料から梅酒、梅ワイン、ジャム、ゼリー、梅の甘露煮など、梅干し以外の商品。もともと創業のきっかけが、規格外となった梅をどうにかしたいと梅農家のために立ち上がったもので、今でもその思いを受け継ぎ、丁寧な仕込みを信条として、真心込めて梅商品を製造・開発・販売している。現在では、大手酒メーカーの委託充填、梅加工品の供給、和菓子メーカーへの提供、通信販売、または県内の土産物店やホテルなどでの取り扱い。梅果実の新たな可能性を模索。梅がもつ酸味や果肉感を生かした菓子原料素材の商品化に着目した。

専務取締役 **長井　俊暁**

補助事業

青梅の味・色・果肉感を残す
菓子原料素材で利用を広げる

これまでの梅食品は、梅酒残渣のカット品や梅干しの乾燥品等で、梅本来の風味や食感を生かしたものが少なく、梅の砂糖漬けにおいては、ケーキや饅頭などに練り込まれることがほとんど。もっと梅本来の美味しさを伝える商品として、青梅の味・色・果肉感を残した菓子原料素材で、利用を広めようと開発に乗り出した。試作・開発には同社で応用できる機械を使用。顧客の和菓子メーカーに提案したところ好評を博し、継続採用が決定したものの、濃度のバラツキや果肉の硬さに差がでるという課題に直面した。それらの問題を解決するため、梅の糖漬けから乾燥まで製造能力を整備し一定化。生産プロセスの改善を行い、梅の風味と果肉感が安定した菓子原料素材を作ろうと考えた。

成　果

課題解決に注目したのが全自動豆煮釜
一からの試行錯誤で良質な製品が完成

現行で青梅の味・色・果肉感を残した商品を製造する機械はなく、試行錯誤の中で、容量の適正化と温度差発生の防止に適した「全自動豆煮釜」に注目。併せて、作業の効率化と乾燥ムラを防ぐため「食品乾燥機」も、同事業を活用して購入した。課題となっていた濃度のバラツキや硬さの要因は、容量の大きい減圧濃縮機の処理能力にあり、乾燥機においても加熱温度や吸排気等、調整が難しく上下部の乾燥ムラが発生することが分かっていた。それらの問題も、全自動豆煮釜の均一な加熱・濃縮で、梅実の果皮や果肉の硬さに差がなく、仕込んだすべての梅実が均一に仕上がり、温度制御と湿度調整ができる食品乾燥機のおかげで、熱による果肉軟化の防止が図れ、しっかりと質感のある梅果肉を保持。糖分や温度の均一化により、バラツキのない良好な製品となった。現在、梅の原料不足もあり増産は難しいものの、他の和菓子・洋菓子メーカーにサンプルを配布し、拡販を計画中である。

今後の展開

梅の再生利用を考えて連携
共存共栄で地域を盛り上げる

同社の梅果汁は、冷凍保存した梅を独自の製法で搾汁。熱を加えず、梅の味や栄養素をそのまま搾汁するため、原料にもこだわり梅の量も要する。しかし現在、梅農家の減少や梅干しブームもあり、生梅の確保が難しいのが現状。その中においても、常に梅の再生利用を考え、梅の価値を高めるために、産学官連携による研究・プログラムにも積極的に参加し、梅農家との共存共栄を志す。

会社概要

会社名	プラム食品株式会社
代表者	代表取締役　長井　保夫
所在地	和歌山県西牟婁郡上富田町生馬1474-1
資本金	8,000万円
従業員数	90名
業種	梅飲料や梅果実加工品、酒類(リキュール・果実酒)の製造・販売、委託加工
設立年月日	昭和44年10月3日
TEL	0739-47-2895
FAX	0739-47-0867
E-MAIL	plum-info@plumone.co.jp
URL	https://www.plumone.co.jp