

27年度補正



セイカ食品株式会社

アイスクリーム新製品開発ライン導入による 品質向上・需要拡大への取り組み

県外のお客さまに鹿児島の特産品である南国白くまをはじめ、その他製品も含めて品質をより良くしたものを提供することを目的としている。近年県外での需要が伸びているが、味や形態等多様化が必要となっており、新たな食感、組成の開発が必要である。



事業の背景と目的

本生産に至るまでに幾度もテストを行わないと良いものはできない。そのため本生産と同等の設備がテストプラントにも必要となる。仕込みから貯蔵までを一体的に試作できる機器に替えることで本ラインと同等の管理が可能となり、フリージングは構造、仕組み、材質などを同等レベルにすることでアイスクリームの組成が格段に進歩し、本生産ラインと同等の試作が可能となる。

事業内容と成果

新たな開発ラインの導入により、現状のテストプラントを本生産ライン並みに増強されたことにより、新製品の試食用アイスクリームの食感を良くすることが可能となった。新製品の試食用アイスクリームの出来次第でスーパーやコンビニの採用が決まるため、今後採用率の向上が期待できる。また、関東の大手スーパーやコンビニに採用が進んでいることも本事業での成果と言える。



20Lクリームスター



クリーム取り出し



取材風景（堀切研究開発室長）

事業取り組み後の成果

平成28年12月に機械を設置完了し、翌年1月から稼働を開始、平成30年3月には日置新工場に移設した。29年度の新製品は14商品（NB商品12、PB商品2）と、28年度の24商品（NB商品12、PB商品12）から減少し、売上高も計画を下回ったが、30年度は当初計画を達成できる見込みである。

達成要因

これまでの試作では、実際の商品に近い味や食感を出すことが難しかったが、一連の試作ライン設備の導入で実際の商品に近い条件での試作が可能になった。研究開発室8人全員が「試作品の精度が向上した」ことを実感し、バイヤーからの評価も高く採用率も上がった。一方で、29年度は高単価品で勝負したため数は伸びなかった。

今後の取り組み

新製品試作時の食感は明らかに良くなっているので、今後も採用率が上がることが期待できる。中でも関東での評価が上がっており、今年度は新製品の数も増えるため、「セイカ」ブランド商品の売上を伸ばしていきたい。

日本一メジャーなアイスになっど!南国白くま



本生産ラインは大規模であり、流れ生産となっている。試作ラインはあくまでもバッチ式生産のため本生産ラインに近い試作品を作るのは難しく、今回の設備導入でスピード、温度条件等が大きく改善されたとはいえ本生産ラインのようにはいかない。これらの違いを把握するためにはこまめなプロセスデータを収集してほしい。今後も本生産ラインに近づく条件を把握することで、新商品の採用率向上を期待したい。

企業PR

平成29年10月、日置市にアイスクリーム類を製造する新工場を竣工しました。同30年3月より順次生産を開始し、現在に至っています。より多くのお客さまに喜んでもらえる製品作りに取り組んでいきます。



事業者 セイカ食品株式会社
 代表者 代表取締役社長 玉川 浩一郎
 設立年月日 大正8年9月22日
 所在地等
 [本社] 〒890-8531
 鹿児島市西別府町3200-7
 [工場] 〒899-2501
 鹿児島県日置市伊集院町下谷口3-10
 TEL 099 (272) 0027 / FAX 099 (272) 0028
 〈URL〉 <http://www.seikafoods.jp/>
 資本金額 4,800万円
 従業員数 548名
 業 種 食料品製造業