

混合攪拌機導入による

「なんばんみそ」の生産性拡大と増産



背景・目的

当社は、なんばんみそ、漬物、醤油、味噌を製造販売している。この中でも「なんばんみそ」は当社の主力製品であり、野菜をもろみに漬け込んだ漬物で、根強い需要がある。

「なんばんみそ」の需要を拡大するため、新商品開発や、従来の袋詰めとカップ入りで販売している「なんばん

みそ」を小カップ入りで販売したところ、市場の評価が高く、弁当向けなどの販売が伸びている。

このような需要増加に対応するには、もろみと野菜との混合攪拌工程作業の効率を向上させることが最も効果的であると判断し、事業を行った。



実施内容

本事業では、もろみと野菜を均等に混合することができ、更に攪拌槽底部に固形物が滞留防止する条件を元に、混合攪拌効率の向上が可能になるステンレスフードミキサーを導入した。



成 果

もろみと野菜を均等に混合することができるようになり、攪拌槽底部に固形物の滞留がなく、作業効率が向上し短時間で生産することが可能となった。

一日に4～5回混ぜ合わせるが、1回約170kgほどの量で、多いときには一日で約1トン弱を混ぜ合わせ、1回で1,200袋×5で、なんばんみそ約6,000袋位で上がる。機械導入前は4回ぐらいが業務時間内でギリギリできる回数だったので、かなり生産性が上がった。

導入前の機械は攪拌する羽が1つだったのに対し、導入した機械は羽が2つありよく混ぜ合わせることができると、攪拌時間が短くて済み、生産の効率が改善された。



コムラ醸造 株式会社

代表者 / 代表取締役 小村 彰夫

創 立 / 明治 18 年

資本金 / 3,300 万円

従業員数 / 15 名 (パート含)

〒039-1568

青森県三戸郡五戸町銀杏木 13-5

TEL 0178-62-7333 FAX 0178-62-7330

〈事業内容〉なんばんみそ、漬物、味噌の製造・販売をしている。

【今後の展望】

取引先とのあいだで青森県産ごぼうを用いた「十和田美人ごんぼ」の製品化など、近年では色々な企業様と協力して商品開発するようになってきています。最近では八戸の企業様から当社のなんばんみそを使用したお菓子を製造してみたいとお声がけをいただき、「なんばんみそだんご」という商品を販売する運びとなりました。他にも、青森県が推進しています「だし活」を参考に「できるだし」を使用した「できるだし コムラのなんばんみそ」の製造・販売など、新しいことに色々と挑戦しております。

販促に関しましては、現在では県内多くのスーパー様で取り扱っていただいております。さらに拡売していただけるよう、安心・安全な商品開発・製造に邁進していきます。

また、多くの商品を取り扱っていただくためには新商品の開発・販売が必要不可欠です。新商品に関しましては、新聞やテレビCMなどで告知をするなど、お客様に周知していただくよう取り組んでおります。

県外では青森県フェア・東北フェアなどに県産品として取り扱っていただけることも多く、青森県出身者にとってはふるさとの味として、新規のお客様には青森の味としてご紹介・販売していただいております。そういう中で嬉しいお褒めの言葉や厳しいお言葉をいただくこともあり、お客様から色々な勉強させていただくことも多いです。例を挙げると青森県外での通年販売している場所などはよく聞かれます。東北地方や東京などの観光所で取り扱っていただいているところもございしますが、中々お客様のご要望通りの地域にないことも多いです。そういった点などを踏まえて、今以上にネット販売に力を入れていかなくてはならないと現在検討しているところです。

当社もおかげさまで現在創業 134 年になりますが、これもひとえに青森県の方々に親しんでいただけたおかげだと感謝しております。これからも県内の方々に愛される商品・会社というものを理念に掲げ、努力してまいります。

商品紹介

【コムラのなんばんみそ】明治の頃に、青森県南地方の冬の保存食として作られ、現在では青森県伝統食品として親しまれているお漬物です。なんばんみそという名前から唐辛子の入った味噌と思われる方もいらっしゃると思いますが、この「みそ」は「もろみ」のことで別名「ごどみそ」といわれていることから伝えられております。このもろみに大根、人参、きゅうり、ごぼう、しその実、青唐辛子を漬け込んだものが「コムラのなんばんみそ」です。

温かいご飯に乗せて食べるともろみの風味と野菜の食感が引き立ち、ご飯が進みます。青森県の特A米「青天の霹靂」に合うおかずとして紹介していただきました。



常務取締役
小村 卓至