

木村ミルクプラント株式会社

〒970-0101 福島県いわき市平下神谷宿135 TEL. 0246-34-2542 FAX. 0246-34-6211

●代表者：代表取締役 木村 謹一郎 ●設立：平成4年1月
●資本金：3,000 万円 ●従業員：43 名 ●URL：https://kimura-milk.co.jp/

愛され続ける100年のこだわり。 本物志向でお客様の健康づくりに貢献



スパウトタイプヨーグルト「命の雫こだわりヨーグルト」

きっかけ・課題

創業から100年。これまで皆さまに安全・安心の乳製品を提供してまいりました。時間と真心を込めて作りあげたコクやミルクィな味わいは、もっとも大切にしているものです。特に種類豊富な乳製品の中でも85℃、15分殺菌処理したパスチャライズ牛乳を主力商品に、カフェオレ、フルーツオレ、ヨーグルトなど、いわき市内の宅配・卸事業・ベンダー事業・通販事業を行っています。

近年の健康志向による、ヨーグルトの消費量の割合が高まったこともありましたが、既存のジッパータイプの大容量パックは開封後の品質劣化が早く、課題となっていました。

そこで、当社は日常的にヨーグルトを消費するお客様向けに、風味を落とさずに、好きなだけ召し上がっていただける容器の開発に取り組むことにしました。

実施内容

良い商品を届けるために、業界初の容器づくりに挑戦

親容器として着目したのがスパウト付きパウチタイプの容器でした。これは全国初となるもので、当社でも思い切ったチャレンジでした。まずスパウト充填機を導入しましたが、既存のスパウトキャップだと口が細く、ヨーグルトの食感を損ねるため、広口のものを検討しました。

さらに開封後の品質劣化を少なくするために、容器には酸素を通さないアルミ製のものを採用。また食事時の雑菌の混入を防ぐために、業界では初となる大口徑のスパウトキャップを採用しました。



事業の成果

いわきから全国へ。お客様に新鮮な美味しさを届ける

広口スパウトキャップ付きアルミパウチを実現したことで、ヨーグルトが取り出しやすくなり、さらに空気に触れることが少ないため、特有の利水が少なくなり劣化しにくいという効果を得ることができ、最後までフレッシュで美味しく食べることもできるようになりました。また、賞味期限が長くなったおかげで、長期間商流へ乗せられるようになり関東・関西方面など、遠方との取引も可能になりました。



INTERVIEW



さりげない本物志向の商品開発で、健康づくりの一助に

木村ミルクプラント株式会社 代表取締役 木村 謹一郎

創業から100年。以来、美味しく健康に優しい乳製品をご提供できるよう励んでまいりました。

現在、85℃、15分殺菌処理したパスチャライズ牛乳のほか、カフェオレやフルーツオレ、ヨーグルトなど、いわき市内の宅配・卸事業・ベンダー事業・通販事業を行っています。また平成24年にはイタリアのジェラート機を導入し、本格ミルクジェラートの製造・販売も行っております。

安全で栄養豊富な牛乳を市場に提供することにより、これからもお客様の健康づくりに貢献し、信頼されることが、我々の使命だと思っております。

FUTURE OUTLOOK

無添加の「ものづくり」で、豊かな食文化の発展を

当社の牛乳の最大の特徴はゆっくりと時間をかける「殺菌方法」です。大手メーカーの多くは120℃以上の超高温で1～3秒ほどの短時間殺菌を行っていますが、栄養分や体に良い菌まで失ってしまうため、当社ではパスチャライザーという特殊な釜を用いて、牛乳に優しい温度で殺菌しています。このパスチャライザーを使用した牛乳を用いた乳製品はコクとまろやかさが出て、とても美味しく仕上がります。

今後も無添加の「ものづくり」を続け、ふくしまの食文化、日本の食文化に寄与していきたいと考えています。

