

デイリーフーズ株式会社

Pick Up!

平成28年度

事業計画名

圧力技術を活用した生食感で風味保持可能な果実・野菜食品の開発

概要

中高圧 (10～100MPaの圧力) 技術を応用して、殺菌と調味液含浸の同時処理が可能な製造プロセスを確立し、保存性がよく「生より美味しい」食感と風味を有する新規な果実・野菜食品を提供する。

分類

＜対象類型＞ ものづくり技術
製造環境
バイオ
＜事業類型＞ 一般型

成果

中高圧 (10～100MPaの圧力) 技術を応用して、殺菌と調味液含浸の同時処理が可能な製造プロセスを確立し、保存性がよく「生より美味しい」食感と風味を有する新規な果実・野菜食品を開発できた。



第1プラント



小規模試作室



アップルファーム

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

デリーフーズ株式会社（坂城町）

一貫して「安全・安心とおいしさ」にこだわり、「生よりおいしい」製品と技術力で高い評価。

「安全・安心とおいしさ」にこだわって

「当時は合成添加物の全盛時代。しかし時代は大きく変わると感じていました。勤めていた大手ジャムメーカーが倒産後、安全・安心な製品を作りたいと創業しました」

そう話すのはデリーフーズの高松宏副会長。1970年、高見澤正代表取締役会長と二人で会社を立ち上げ、主に開発製造部門に携わって会社をけん引してきました。

同社は創業以来一貫して「安全・安心とおいしさ Made in 長野」にこだわり、ジャムやシロップ漬け、フルーツプレパレーション（業務用）、ジュース及びピューレなど、国産、地元産にこだわったフルーツ・野菜の加工品の製造販売を行っております。創業間近に商品化したストロベリーグラッセが今でも根強い人気を誇っているほか、植物性乳酸菌により原料を発酵させた「発酵ジャム」もオリジナル商品として好評を博しています。

長野、東京にある自社カフェ「アップルファーム」では新しい商品やレシピを消費者に提案するとともに、消費者の声を商品開発に活かしています。さらにグループの農業生産法人がさまざまなフルーツや野菜を生産し、長野工場内にある大きな温室では安心・安全でおいしい原材料の栽培研究も行っています。

「生よりおいしい」がキャッチフレーズ



高圧処理装置

「手間のかかること、面倒くさいこと、人のできないこと、そして人のやらないこと。それらに挑戦することをつねに目標に



素材そのものを活かした商品

してきました」と高松副会長。他社との差別化戦略はさまざまな先進的技術開発につながっています。

例えば、食材に直接通電し自己発熱させることで短時間加熱殺菌を可能にした「DFCジュール加熱殺菌」。素材の色や香りを活かす技術が高く評価され、日本食糧新聞社主催の「新技術・食品開発賞」をはじめ多くの表彰を受けています。

また生に近い食感と味を持つ画期的な製品が期待できる中高圧処理による殺菌浸透加工技術にチャレンジ。平成28年度ものづくり補助金を活用し、商品としての生産量を確保できる50リットル処理槽を持つ高圧処理装置を導入。あんずやほおずきのシロップ漬けなどで品質向上が認められています。

「装置の導入により、素材そのもののおいしさをより引き立てる製造体制が整いました。『生よりおいしい』をキャッチフレーズに、商品化を目指して取り組んでいます」

研究開発の対象は容器にも及び、軽くて割れない



技術などでの受賞多数

日本初のPETボトル入りのジャムを開発。環境負荷を低減するエコ商品として評価されています。



デリーフーズ株式会社

代表 代表取締役 國広義信
創業 1970（昭和45）年7月
資本金 5,000万円 従業員数 175名
本社 東京都千代田区外神田5-2-5
長野工場 埴科郡坂城町上平1434
TEL.0268-82-3671 FAX.0268-82-3670

事業内容 各種果実、蔬菜の加工品の製造販売、和洋菓子・パン・冷菓の各種原料及び清涼飲料の製造販売、食用油脂の販売 その他



副会長
高松 宏