

有限会社都冷蔵

企業概要

○所在地:兵庫県洲本市五色町都志28-1 ○TEL:0799-33-0391 ○設立:昭和47年3月7日 ○代表者:代表取締役 大山 智弘
○従業員数:14人(平成30年6月現在) ○資本金:515万円 ○E-mail:info@miyakoreizo.co.jp ○HP:http://www.miyakoreizo.co.jp/
●事業内容:農産物(玉ねぎ)の保管及び加工販売(むき玉葱、ソテーオニオン)
●主要生産設備:直火釜、蒸気ニーダー釜、ハイブリッド電磁スチーム釜、コントロールプロセスサ、ダイサー、スライサー、レトルト殺菌機、蒸気ボイラー

事業計画名

淡路島産の玉葱を活用した新たな付加価値の創造事業“B to B”のその先へ、“B to C”へ



淡路島産の玉葱に、高凝縮(15%)・高糖度(58度)・生食可能な加工を施した当社オリジナルのソテーオニオンを開発する。島内加工にこだわり、島内農産物の高付加価値化を実現することで、島内経済の価値向上を目指す。

取り組みの背景

当社は創業事業である玉葱の卸売から始まり、玉葱の冷蔵保管業、玉葱の一次加工業へと、玉葱一筋ながらその扱いは高付加価値方向へ変化していった。現在の主力事業はソテーオニオンの製造であり、有名食品会社や外食産業で使われるようになった。ただしその商流は複数の商社を経由しており、品質を高く評価される割には薄利多売の状況が続いている。このたび当社が取引をしている複数の企業から、ソテーオニオンのさらなる高付加価値化への要望があった。玉葱の加工に長年の経験を有する当社ならではの難易度の高い加工工程を実現することで、既存顧客への単価向上に加えて、新規顧客層の開拓へとつなげていき収益性を改善させたいという思いを持つようになった。

取り組みの目標

- 新規設備導入に伴う工程レイアウト変更を行い、加工時間を削減させる
- 高凝縮(15%)・高糖度(58度)な常温流通ソテーオニオンの試作品を完成させる
- 試作品をもって新規顧客開拓を行い、製品を消費・使用する企業との直接取引を増やす

取り組みの内容

本取り組みで製品化したいのは「高凝縮(15%)、高糖度(58度以上)の淡路島玉葱を使ったソテーオニオン」であるが、実現には3点の課題があった。①おいしさの実現:ソテーをするが、炒め用油の使用量を他社の半分にし、油っぽさをなくす。甘さを求めてスライスカットで形状が残るような丁寧な炒め方にする。②高凝縮の実現:生食可能にするためには、15%程度の質量になるまで水分を飛ばす必要がある。既存設備(直火釜)では30%程度までしか実現できない。③常温保管可能かつ生食可能なパッケージの実現:既存の業務用出荷品は冷凍が一番品質が安定しているが、一般消費者が買い求めやすくするには常温での保管や持ち運びができる必要がある。これら課題に対応するために、本事業では蒸気ニーダー釜及びレトルト殺菌機とそれらを動かすための蒸気ボイラーを導入、3つの課題を実現させるのと併せて、加工時間の短縮や光熱費の削減も実現することでコストダウンにも貢献できる新生産工程が出来上がった。数値的な目標は達成しているが、現在もおいしさを向上させるため、日々試作開発を重ねている。

同社の強み

- ・業務用に求められる高い品質やトレーサビリティを実現している社内体制
- ・玉葱専門加工会社ならではの加工ノウハウ、熟練作業者
- ・淡路島内に製造工場があり、農家との継続的・友好的な関係を持っている

ポイント

玉葱7個分を1個分へ、高濃縮ソテーオニオン



【蒸気ニーダー釜(左)とレトルト殺菌機(右)】

本取り組みの目標であった高凝縮(15%)・高糖度(58度)ソテーオニオンを試作している。玉葱を焦がさず炒める(ソテーすること)で出来上がる。高い凝縮率を実現すると、よりおいしいものとなる。本取り組みでは蒸気ニーダー釜を用いて下処理を行うことで、7個分を1個分へ高凝縮を実現している。他社ではそれほどの凝縮率は困難なため「玉葱3個分が袋に入っている」といったあいまいな表記になるが、当社は玉葱専門の加工業としての長年の加工経験をもとに具体的な凝縮率を表記しており、高品質の証左となっている。さらに本製品を淡路島のお土産などで気軽に買ってもらうためには常温保管可能にする必要があるため、レトルト殺菌機を用いた製品開発を行っている。

徹底した材料(淡路島産玉葱)へのこだわり

ソテーオニオンに使用する玉葱にも徹底的にこだわっている。20軒の契約農家及びJAからの仕入れであるが、栽培前の年度に年単位での買い付けを商談、種子も当社から供給している。収穫時期やサイズなど要望に合ったものを生産していただくことで、ソテーオニオンに適した玉葱を仕入れることに成功し

ている。さらに冷蔵倉庫の業態を生かし、通年で必要な材料を確保しておくことで、顧客の要望があった際にすぐに製造ができる環境を構築している。玉葱相場の変動に際しても、安定した買取条件になるよう努力している。農家との直接契約は、当社にとっては材料の量・質とも安定供給に繋がっている。契約農家にとっても価格と買取量のある程度予測でき、収支の安定化に寄与しており、WIN-WINの関係となっている。



【淡路島産の新玉葱(むき加工)】

農産物の島内での高付加価値化にこだわる

創業当時は玉葱の流通業であった。その後、むき玉葱の取扱いから加工業を始め、現在ではレストランで使用されるソテーオニオンを生産するようになった。このような事業へ変遷させた理由としては、社長の淡路島産農産物の島内加工のこだわりがある。社長は「淡路島の玉葱は良いものだが、そのまま島外へ販売するより、加工して流通させたほうが島内で多くの付加価値が創出されることになり、島内経済への貢献も多い」と述べていた。加えて、淡路の玉葱や農家を知り尽くした当社が加工を請け負うことが、昨今の食の安全で言われるトレーサビリティの徹底や、品質の向上へ向けた取り組みである。

社長の声



有限会社都冷蔵
代表取締役 大山 智弘氏

淡路島産玉葱のおいしさを消費者の皆様へ

皆さんがカレーなどを作るときに作るあめ色玉葱をぐっと突き詰めたものがソテーオニオンです。我々が作るソテーオニオンはレストランチェーンや食品会社へ提供しており、皆さんも町中にあるレストランのハンバーグなどで、淡路の玉葱のおいしさを味わっていただきたいと思います。カレーやハンバーグに入れるだけでぐっとおいしさが増すソテーオニオンですが、皆さんもご家庭での料理にひと味加える目的でもぜひ味わっていただきたいという思いがあります。今回の補助事業では皆さんが淡路島のお土産で買いやすい、常温で扱えるレトルトのソテーオニオンを開発しています。こだわりの淡路島産玉葱を使い、プロもうなるこだわりの味わいを実現させます。完成の際には皆さんぜひ味わってみてください。