

ものづくり技術

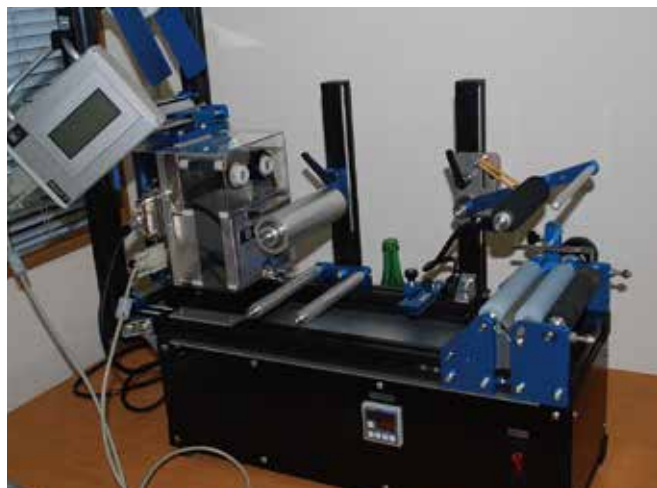
一般型

有限会社かぼす本家

かぼすを使った調味料やジャムの高品質製造 及び梱包作業の効率化



サイホン式5型4本立瓶詰装置



半自動ラベラー SHOT-ML100P



蒸気ボイラ SU300型



果汁の充てんは手作業でも続けられている

会社概要

会社名 有限会社かぼす本家
代表者 代表取締役 星野賢一
所在地 〒000-000 大分県別府市大字南立石697番地
TEL 0977-23-1727 FAX 0977-23-2397
E-mail information@kabosu.co.jp
URL http://www.kabosu.co.jp
事業内容 農産物の生産、加工、販売
資本金 300万円
設立 平成10年3月
社員数 13名



代表取締役
星野 賢一



事業計画概要

手作業で行っていたかぼすを始めとした各種かんきつ類の果汁やジャムの瓶詰充てん、ラベル貼り付けを専用機械で迅速・効率化した。大量生産により大分県が誇る特産品のかぼすを首都圏など大都市部で広く販売する。

背景・経緯

オリジナル製品の販売増狙う

かぼすは大分県が誇るかんきつだ。ゆず、すだち、だいだい、レモンと同様に果汁を利用するのが一般的だが、ほかにもジュースやドレッシング、練りこしょう、菓子などさまざまな用途に利用される。

収穫量は年間6000トン程度で、これはすだちとほぼ同等だと言う。一村一品運動を代表する農産品だけあって、95%は大分県で生産されている。主な産地や竹田市や臼杵市だが、国東市や別府市などにも農園がある。かつて農村部に行けば1戸に1本はあると言われたほど大分県ではなじみ深い。

ただ関東や関西など大都市部では、ゆずやすだちに比べて知名度が劣ると言われてきた。徳島県が原産で、早くから関西を中心にPRして知名度を高めたすだちは全国にその名を広めた。サイズも40グラム程度のすだちに対して、100グラムを越えるかぼすは使い勝手の点でも劣った。それでも独特の風味からファンも多く、最近では首都圏での知名度アップに官民挙げて取り組んでいる。

別府市に農園を持つかぼす本家もその一つだ。もともとは食品卸売業として、かぼすを含めたかんきつ類とその加工品を取り扱っていた。だが、かぼすの味や特性を知りたいと平成20年、別府市に農園を所有。同25年からは自社栽培のかぼすを使ったドレッシングなどの製造を本格的に始めた。

現在の取り扱い商品は果実と果汁のほかに練りこしょう、大手飲料メーカー向けの原料供給、果皮を加工した菓子など。多くが果汁を利用するため、それぞれの瓶詰め作業が大きな手間となっている。これまでは手作業で行っていたが、5年前に自社製造を本格化させたことで受注に供給が追いつかなくなってきた。このため瓶詰充てん機やラベラー（シール貼り機）、ボイラーなどの設備投資を順次行った。

今回、「平成28年度補正革新的ものづくり・商業・サービス開発支援補助金」を申請、平成29年9月までに必要な設備導入を完了した。

事業内容

機械化で大量生産に対応

導入した設備は果汁の4本立瓶詰装置のほか、ジャムやドレッシング、練りこしょうといった粘度の高い加工品のピストン式充てん機。ほかには高速でシールを貼るラベラー、ボイラー、蒸気釜。機械化することで大量生産に対応するほか、異物混入の恐れがなくなるなど安全性も向上した。

成果

食卓提案で知名度高める

設備導入前の瓶詰め作業は、これまで1日700本が限界だったが、導入後は毎時500本と飛躍的に向上した。原料のかぼすも自社農園で年60トン収穫しているが、今後は「年100トンは自社で使用するよう」農園の拡張も計画している。星野賢一社長は「需要に対して製造が間に合わない悩みを克服できた。OEM（相手先ブランド）製品も可能になったので、より取り扱い製品を増やして行く」つもりだ。

今後は製造に余裕ができたことで「自社製品を使った食卓提案を始めたい」と星野社長は話す。首都圏など都市部でかぼすの知名度を高めるため、さまざまな食材に果汁や加工品を利用してもらうよう献立を考案した食卓提案を行う。すでに展示会場などで始めており、これを足がかりに業容を拡大する。

展望

かぼすを県外にPR

ディーンアンドデルーカや麒麟ビールなど、同社が原料供給やOEM製品を扱う大手企業は驚くほど多い。卸売業として取引がある企業も500社に達する。自動化の進展でこの数はさらに増えることが予想されており、それに比例してかぼすの県外PRにも拍車がかかると期待されている。

まとめ

美容にも健康にも優れる大分の特産品かぼすを、九州から全国に販売する。