

株式会社 日向屋

県産材料を使った 新商品を開発し 宮崎から全国へ

市場開拓が一巡し、売上げが横ばいとなった主力レトルト商品。その販売網を生かし、さらに全国展開を推し進めていくため、新たな食材が利用可能となる設備を導入しました。



point!
ものづくり補助金活用 ココ がポイント!

小ロットで価格競争力のある 商品の開発が可能に

ものづくり補助金で導入した真空冷却装置と新レトルト殺菌装置によって県産品食材を使った商品を小ロット、低コストで製造することが可能に。小規模な企業ならではの、フットワークを生かして全国展開を図ります。

新設備導入で 製造能力が170%以上向上

鶏 の手羽煮や肉巻きおにぎりなど、主にレトルト食品の製造を手掛ける株式会社日向屋。近年は、自社ブランド商品の販売を拡大してきましたが、市場の開拓が一巡したことや、他社から類似商品が販売されたこともあって売上げは横ばいに。新商品開発の必要性に迫られていました。

新 たなカテゴリーの商品を開発するには、宮崎ならではの食材、なかでも野菜の使用が不可欠でした。そこで同社は、さまざまな食材を衛生的に、しかも素早く冷却できる『真空冷却装置』を導入します。

開発の幅がぐっと広がりました。加熱処理した魚類の冷却にも使えるので、水産物の商品開発も可能です。肉巻きおにぎりなど、既存の商品の品質向上にも貢献してくれています」



影になる部分

〈代表取締役社長〉
請関 伸
うけぜき しん

Q. 今後の展望は？

A. これまでの商品展開ですでに全国に販売網が構築できているので、そこで売れる商品の開発にさらに力を入れて行きます。

Q. 若者へメッセージを

A. 宮崎には、私どものように小さくても全国展開している企業がたくさんあります。都市部の会社だけが選択肢ではないですよ。



ゆでた野菜を真空冷却装置にセッティング。およそ10分で10℃まで冷却されます。



仕上げに専用の装置でパッケージを消毒。安心・安全な商品を届けるために手間を惜しみません。

新たに導入した殺菌装置はデジタル方式で圧力を制御するため、加温時のムラがなくなり、商品の品質が向上しました。



自分たちにしかできない商品づくりを常に念頭に置いています。今回の装置導入を機に、さらに全国展開を進めていきます。

〈専務取締役〉
請関 仁 (35)
うけぜき じん



25
食品製造
株式会社 日向屋

〒889-0605
宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地
TEL 0982-63-7250