

合名会社 河原酢造

- ▶ 対象類型 製造環境
- ▶ 事業類型 設備投資
- ▶ 主たる目的 生産性向上

食の安全・安心に対応するため、 ペーパーレスろ過装置の導入



- | | | |
|---|---|---|
| 2 | 1 | 1/HACCPに対応するペーパーレスろ過装置を導入。発酵の終了した酢をタンクから装置へと送り、自然由来のろ過剤を使って透明にする。2/送液の切り替えを自動化し、効率化とコスト削減を実現。3/タンクのなかで、静置発酵という食酢の伝統製法にて90日ほど発酵。4/1日400kgの有機米を使用。精米から瓶詰めまで、全てを自社で手がける。 |
| 3 | | |
| 4 | | |

ろ過工程のペーパーレス化により、労働力やコストの削減に成功。

河原酢造では原料を国産有機米・特別栽培米に限定。前工程の酒づくりを三段仕込と呼ばれる日本古来の製法で手作業にて行い、酒から酢への発酵は静置発酵という伝統製法で生産している。このような昔ながらの製法による酢は希少で、国内だけでなく欧米からの引き合いも強く、これまで生産能力上限のフル生産で対応してきた。一方、欧米向け商品に対しては近年、HACCP対応の強化が求められており、ここで製造工程を見直すことを決意した。

「ろ過工程」では、ろ過ペーパーの目づまり状況を目視して、流量バルブを調整しながらろ過を行ってきた。しかし目づまりにより濁り

が発生する懸念があったほか、一定量ごとに必要になるペーパー交換の際には、装置の中にある分は廃棄しなければならなかった。

今回この工程を、従来の「ペーパーろ過方式」から「ペーパーレスろ過方式」に変更し、食の安全・安心（HACCP対応力）を強化。同時に商品ロスも削減し、ろ過助剤（珪藻土）の使用量や労働力も軽減することができた。また品質が向上したことで、今後、ブランド価値のさらなる向上が期待される。

注目すべき 成果

▶ 消耗品使用量と人的コストが減少。

従来のろ過装置では1日2～3時間かけ目視して流量を調整していたが、この作業が制御され半自動化されたため、人的コストが減少した。ろ過ペーパー交換時の商品ロスやろ過助剤などの消耗品も減り、コスト削減につながった。

本事業の 付加価値

▶ 品質の向上により、国際的な競争力がアップ。

ペーパーレスろ過装置の導入によりろ過性能が安定し、品質が向上した。これによりHACCPなどで求められる衛生基準を満たした製造工程となり、ブランド価値を上げることができた。その結果、国際的な競争力が高まった。

今後の展望

▶ 労働力の軽減により、商品開発に取り組む余裕が生まれた。

ろ過工程の半自動化により、労働力に余裕が生まれた。これにより今後、調味酢などの商品開発を進めていく予定である。現在はコロナ禍の巣ごもり需要による注文増で手がいっぱいだが、2021年より取りかかる予定である。

ものづくり専門員から一言

品質向上に徹し
ブランド価値を高めて、
福井から世界へ飛躍。

伝統的な製法を守り原料にもこだわり、質の高い食酢づくりを貫いている。生産量を追い求めるのではなく品質向上に徹することでブランド価値をさらに高め、それが成果に結びついている。今後は国際的な競争力も高まるため、日本を代表する調味料として世界的にさらに飛躍が期待される。

こんな会社です！



代表
河原 泰彦さん

国産有機米から静置醗酵で造る、 老梅有機純米酢。

1823年（文政7年）創業、200年の歴史をもつ酢造会社で、私で7代目になります。現在、市場に流通する大半の酢は醸造アルコールを主体につくられ、通常、数か月かかる醗酵を機械で強制的に進めて瞬時に終わらせるため、酢本来の美味しさを引き出せません。河原酢造は米だけを原料に酒をつくり、その酒をもう一度醗酵させて酢にします。酒づくり、酢づくりともに伝統製法で時間をかけてつくことで、米の味わいを生かした風味豊かな酢が出来ます。また、原料米にもこだわり、約1/3は農業を一切使用せずに自社栽培し、有機認証を取得しています。



有機純米酢・老梅。パッケージの「す」の文字が印象的。



本社

合名会社 河原酢造

代表者／河原 泰彦
創 業：1823年（文政6年）
設 立：1930年（昭和5年）
資本金／1,000万円 従業員数／3名
事業内容／食酢の製造および販売
売上高／6,800万円

本社：〒912-0401 大野市吉8-25
☎0779-66-3275 FAX0779-66-3271
URL <https://robai.jp>