

株式会社大覚総本舗

業務用小容量ごま豆腐の溶着精度の高度化と増産体制の確立



会社紹介

専門メーカーとしてお客様に笑顔の提案
業務用ごま豆腐販売シェア1位を目指す



生産管理課 課長
名倉伸哉

コロナをはじめとする社会情勢の中、健康で笑顔あふれる伝統の味を守るために、さまざまな企業努力を重ねてきました。原料費の値上がりや物流費の高騰、円安など、急激なコストアップで値上げを検討するのではなく、商品開発の工夫の中でコストを削減。美味しさを求めつつ、企業としてお客様に笑顔の提案ができるよう心掛けています。またさらなるオリジナリティーで全国に躍進。業務用ごま豆腐販売シェア1位を目指します。

株式会社大覚総本舗

代表者：代表取締役 角満昭廣
設立：昭和62年
資本金：1000万円
従業員：15名
業種：そうざい製造業・菓子製造業

所在地：伊都郡かつらぎ町ノ町2357
TEL：0736-22-6613
FAX：0736-22-2713
E-MAIL：daikaku@ec3.technowave.ne.jp
URL：https://www.daikaku-sohonpo.net

補助事業

低カロリーで高タンパクな自然健康食品「ごま豆腐」 小容量30gサイズの生産要請を受けて開発にチャレンジ

高野山を発祥の地とする「ごま豆腐」は、古くから修行僧たちに健康的で栄養価の高い滋養食として珍重され、今でも精進料理に欠かすことのできない一品である。高野山のお膝元であるかつらぎ町で、ごま豆腐を作り続けて35年余り。「大覚総本舗」は、こだわりの厳選食材と高野山麓の深山から湧き出る岩清水を使用し、香り豊かでまろやかな味わい深いごま豆腐を、専門メーカーとして日本全国に届けている。

今事業のきっかけは、お客様からの業務用小容量ごま豆腐（30gサイズ）の生産要請。そのために自動製造ラインの構築を行った。既存の自動充填包装機は、構造上大きさを自由に変更できないため、従来品より小さな30gサイズに対応できないという課題があった。そこで自社で設計し、30gサイズ対応の試作機を製作。しかしライン化されておらず、一度に9個ずつしか

製造できなかったため、生産性の低さが問題となった。

当時、業務用30gサイズのごま豆腐は、既存取引先等に試作品を持って提案していたこともあり、量産対応できる製造設備を整えることが喫緊の課題となっていた。またごま豆腐の充填、フィルムの溶着、切断と、それぞれの製造工程においても、量産に対応できる製造設備に難題を要し、フィルムシートの溶着精度の向上、原材料容量精度の改善と、さまざまな工夫を凝らす必要があった。

試作機械の開発で培った独自のノウハウと技術、そして今までのごま豆腐づくりの経験を生かし、2連の汎用機を4連にカスタマイズした自動充填包装機一式を導入。お客様からの要求にも応えることができる生産体制の実現を図った。

成果

求められる美味しさと品質基準をクリア 生産量を確保し取引先からの増産にも対応

同事業の活用により、生産面では業務用30gサイズの製造ラインが構築できたことで、生産能力が2万個/月から70万個/月に拡大。ラベルの貼り付け工程のボトルネックも解消し、1日におけるラベル補充作業に掛かっていた時間を40分から20分に半減できる見込みとなった。その結果、必要な生産量を確保し、既存取引先からの増産対応および断っていた新規顧客との取引開始による売上拡大を目指すことができるようになった。技術面においては、35年余り蓄積してきたごま豆腐の製造にかかるノウハウと技術と最新設備の相互効果により、お客様が求める品質基準をクリア。また独自性について美味しさはもちろん、現在他社製品の容量は70g以上がほとんどで、類似品が販売されておらず、既存への営業、新規開拓、新たな業界へのアプローチと、優位性をもって事業を展開できている。



今後の展開

拡大傾向にある高齢者施設等の給食市場 少量サイズへの需要を見据えて業界開拓

30gサイズのごま豆腐は、病院や高齢者施設、学校など業務用の給食市場を対象として事業を展開する中で、食の多様化の流れやコスト削減などにより、一部で縮小傾向が見られた。しかし高齢化の進展や中学校の給食化、保育園数の増加などを背景に、現在は拡大傾向にあり、特に高齢者施設給食が高い伸び率で、少量サイズの需要がますます高まると予想される。また設備増強によって、国内商社や外食チェーン、他の国内企業、個人飲食店からも追加・新規受注を開始し、売上拡大を目指す。

