

ブリックス度調整技術で解凍しても美味しいおはぎを実現  
新設備導入で安定的な生産が可能に  
西日本中心に全国各地に販路拡大

## 株式会社大惣

### ■事業

独自のブリックス度調整技術で、  
フローズンしても美味しい”おはぎ”の増産体制の実現

### ■対象類型

ものづくり技術

### ■導入機械装置

無人化粒あんユニットCATV-4、包あんロボット 火星CN580

### 経営理念

心を込めて 物を作れば 大きくなる

### 毎日の食卓やレジャー、イベントに不可欠 約200種類の惣菜や弁当を製造・販売

毎日の食卓からイベント、レジャーまで今や暮らしに欠かせない惣菜やお弁当。共働き世帯や単身世帯の増加などによってニーズは年々高まっており、市場規模は10兆円を超えている。株式会社大惣は、コロッケや天ぷらを揚げ売りする営業スタイルで創業。その後、本社工場で製造した弁当や寿司、惣菜などを市内外のスーパーや病院内売店に卸すほか、市内6カ所にあるテナントでは、出来たての揚げ物や煮物、丼物などを提供。品数は約200種類に及び、オリジナルのソースを使ったオムライスやハンバーグ、つゆと衣の相性が抜群のとり天など固定ファンが付いた人気メニューも数多い。イベント時の弁当注文なども請け負っており、地域に根差した惣菜専門会社として、地元住民の豊かな食生活を支えている。

### 解凍後も美味しい冷凍おはぎを開発 新設備の導入で安定的な生産が可能に

従来から挑戦していたのが、おはぎの冷凍だ。彼岸の時期を中心に当日製造・販売していたが、冷凍すると米の部分が硬くなるため、保存が効かず、販売量やルートが限定されていた。しかし、15年ほど前に、おはぎの甘みを数値化した「ブリックス度」の調節技術を独自に開発。解凍後もやわらかくて程よい甘さの冷凍おはぎの製造が可能となった。

営業活動の結果、中・四国地方などに加え、関西・九州・北陸地方などへも販売ルートが拡大。製造開始時に無人化粒あんユニットや包あんロボットなどを導入していたが、高まる需要への対応が難しくなったため、本補助事業を活用して同タイプの新型設備を導入した。いずれの設備も当初のものよりバージョンアップ



売上げNo.1の心縁むすびおはぎ



1

導入した無人化粒あんユニットCATV-4



2

導入した包あんロボット 火星CN580

ブされたため、既存の設備では性能的な限界からボトルネックとなっていた工程が改善。あんの製造量が増加し、おはぎの増産が可能となったうに、出来上がりの精度も見違えるほど良くなり、品質向上も実現した。製造量は約1.5倍に増え、顧客ニーズへの対応が可能になった。

### ユーザーに評価された味と食感を維持 冷凍庫も増設し、更なる販路拡大目指す

急速冷凍したおはぎは、トレーに並べて専用の冷凍庫で保管。最大約2,500個保存できるスペースを敷地内に持つが、製造量アップに対応できていないため、近々従来の約2倍の冷凍スペースを増設する予定だという。

伊東社長は、「甘さ控えめで、しっとりした柔らかさが特徴の弊社のおはぎは、おかげさまでエンドユーザーにも受け入れていただいております。それが取引先との契約継続につながっている。受け継がれた味を次世代に残し、需要に対応できる設備が整ったので、今後は、関東や中部地方への販路拡大も狙っていきたい」と意欲を見せる。

### Company Data

### 株式会社大惣



社屋外観

代表者名：伊東 弘隆  
設立年：1979(昭和54)年  
資本金：50,000千円  
従業員数：77名  
主たる業種：食料品製造業  
本社：〒693-0053 出雲市高松町639-1  
電話：0853-28-1551  
FAX：0853-28-1553  
URL：https://daiso-web.net/