平成29年 Case 8

株式会社 岡虎

業種 ▶ 食料品製造業

魚肉練製品製造技術を活用した、高品質・高付加価値総菜商品の新開発

来店客の要望を取り込んだ惣菜品の開発及び製造を多品種少量生産で実施していく。その上での課題は、当社は少品種多量生産を主流としており、設備や人材等の経営資源の整備が必要である。本事業に取り組み、顧客満足度やブランド力の向上を図る。

本事業の取組み経緯

魚肉練り製品全体では、市場が縮小傾向にある。一方「揚げかまぼこ」に類似した「てんぷら・フライ」分野は昨今の惣菜ブームを反映して増加傾向にある。これらの背景を考慮し、以下の事業を実施する。①魚肉練製品を活用した顧客の要望に対応した30種程度の新商品を開発し、日常的な惣菜商品として展開していく。②潮彩市場防府直営店に産業観光製造ラインの設置、来店客に製造工程の「見える化」を実施。③山口県特産品として首都圏を中心とした全国の業販店に対する卸売り販売の実施。これらの事業実施における工程別課題を精査したところ、新規設備機器を導入し、生産性の向上を図る必要があった。

本事業の取組み成果

「道の駅潮彩市場防府」直営店に①電気フライヤーを設置し、製造工程の「見える化」を実施した。また、本社工場には、「成形工程」と「パン粉付け工程」の高効率・高精度化を図るため、②卓上食品成型機と③オートブレッダー（自動パン粉付け機）を導入した。その結果、「多品種小量生産」体制が一段と強化され、顧客満足度やブランド力の向上に繋がった。本事業の最終目標は、業務用販売の強化であり、商品開発専用の部署である開発部を設置し、3名体制で商品開発力の強化を図っている。この体制で年間10商品程度の新商品開発を実施しており、その結果過去3度にわたり全国蒲鉾品評会で農林水産大臣賞を受賞しており、高い品質力が評価されている。

ものづくり補助金の導入

①電気フライヤー
AFC-030SE-R

②卓上食品型成機
CF-15V

③自動パン粉付け機
PB-3600SA-A

- 株式会社岡虎　● 昭和41年10月19日創業
- 〒747-0824 山口県防府市大字新田174-1
- TEL 0835-22-0313　FAX 0835-22-2264
- 資本金 1,000万円　● 従業員数 60人

http://www.okatora.co.jp/

当社は明治10年に鮮魚仲買と竹輪製造として創業した。蒲鉾づくりをはじめた当時から今も変わらない伝統の味には、「砂糖や添加物を一切使わない」といったこだわりがある。
守り続ける伝統と革新し続ける大切さを実感しながら、次の100年へと日々進化していきたい。

材料・製法・鮮度にこだわり抜いた商品一覧

防府本社の直売所
日常使いから贈答品まで
多くの商品を陳列

潮騒市場防府内にある店舗
出来立ての天ぷらが好評

今後の展望

道の駅直売所では、出来立て品を主体に「見て楽しい、食べて美味しい」をコンセプトに売場づくりを展開、定番品のみならず季節やイベント毎に随時商品を投入していきます。またここで生産された製品を本社へフィードバックし、ECサイトでの販売や市販での流通を拡大していく予定です。

代表取締役　貞政　芳郎