

# 株式会社ゆいの里

## Process of business approach

### 事業取組みの経緯

現在の機械設備では、加熱発酵において1日1回の廃液除去と均一に熱を加えるため、3日に1回の棚交換が必要で、労働負荷が発生していた。また、現在の機械能力では、天候・気候等により庫内温度が一定に保てず、加熱中に庫内の結露が発生し、黒にんにくに水分が付着することによって発酵が阻害されるなど技術的課題を抱えていた。

## Contents

### 事業内容

今後の就労能力の拡大と実益を生む付加価値製品の拡大に重点を置いて、農薬不使用栽培のにんにくを発酵熟成加工による黒にんにくとして本格的に製造・販売していくことを決定した。そこで、販売数量の増加と販売網の拡大のため新型発酵機を導入し、自動化による廃液除去作業や棚交換等の生産プロセス改善に取り組んだ。



自家栽培のにんにくを桜島岩盤プレートで発酵・熟成

平成29年度補正 ものづくり技術

## 農薬不使用栽培黒にんにくの効率的生産システムの導入

農薬不使用栽培のにんにくを、熟成加工による黒にんにくとして本格販売する。先進的な製造機械の導入により、生産プロセスが大きく改善され、自動化による省力化や、ロス低減が期待できる。これにより労働生産性の向上を図る。

## 事業成果・達成要因

令和元年5月、にんにくを収穫し、6月に乾燥、7月から機械を稼働し、同月中旬より黒にんにくの販売を開始。現在の成果としては、以前からの取引先を中心に需要が増えている状況である。旧機械で製造していた時からのファンがいるため、販売を待ち望んでいる状態だったので、すぐ売り切れる店舗もあり売上は上々である。

## 今後の取組み

令和元年8月下旬に東京ビッグサイトで開催された「全国食の逸品EXPO」に出展し、全国に向けた販路拡大を目指した。今後、地元企業とのタイアップ、にんにく生産の協力体制づくりを行い、年間通して商品を供給できるよう製造量のアップにも努める。また、来年度の収穫に向け、今から土壌づくりや畑の確保などを進めていく。



(左) 発酵から熟成までを全自動で行う新型発酵機  
(右) 1度に250kg製造可能（桜島溶岩プレートによる遠赤外線効果）



令和ものづくり元年

### 未来創造 POINT!

## 高糖度の 熟成黒にんにく

〔専門家からのアドバイス〕

全体的に価格設定が低いので、利益確保のためにも価格の見直しを検討したかどうか。また、他社商品との差別化を図るため、視覚的にわかりやすく訴えるツールを作成し、自社商品の特徴をパッケージでも伝えとさらに魅力が増すだろう。併せて、中身の入れ方などの工夫や材質の再検討も欠かせない。

## 企業 PR

鹿児島県始良市で光合成細菌を活用し、農薬不使用で美味しく大玉のにんにく生産を行っています。その自社のにんにくを使って、桜島溶岩の遠赤外線を用いて製造した黒にんにくは、よりまろやかでフルーティな美味しさに仕上がっています。



社屋

## 企業概要

事業者 株式会社ゆいの里  
代表者 代表取締役 石原 清美  
設立年月日 平成26年1月27日  
所在地等 〒899-5241 鹿児島県始良市加治木町木田5348-149  
TEL: 0995-73-7642 / FAX: 0995-73-7643  
〈URL〉<http://yuinosato.co.jp>

資本金額 600万円  
従業員 49名  
業種 食料品製造業