



レトルト殺菌機導入による生産性向上と市場ニーズへの対応

株式会社新垣具郎商店

調理の手間が少なく保存の効く商品を求める市場の要請に対応すべく、レトルト殺菌機を導入し商品開発を行う。導入した機械設備を使い当初計画していたレトルトパウチ食品を完成することができた。

導入前の課題

課題

当社は乾物・食品・菓子の卸売業である。国内外から調達した商品を、自社でデザイン・リパックした後、県内大手小売業を中心に販売している。本事業で課題解決する沖縄の食に不可欠な「昆布」は、県経済の発展とともに成長してきた。しかしながら、近年は沖縄県における昆布の消費量は減少傾向である。食品業界全体としても調理に手間がかからず、保存も効き、味や健康面にも配慮したレトルトパウチ食品の市場が伸びているため、これまで試作開発を進めていた昆布の新商品を長期保存ができるように最新式の調理殺菌装置の導入が必要だった。

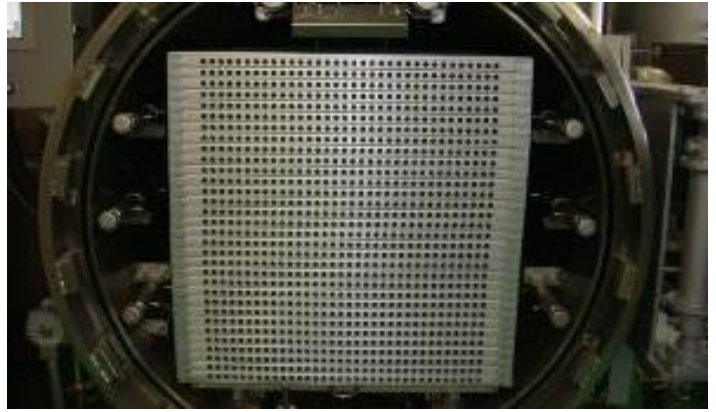
補助事業での取り組みと成果

取組と
成果

味や健康面にも配慮したレトルトパウチ食品の開発のため、殺菌機を導入。検証では試作商品の昆布をレトルト容器に入れ、殺菌機で処理。仕上がった製品については、社員全員で味付けの具合や煮崩れの有無を試食して検証。味付け・煮崩れについて、複数の製品を試食したが、特に問題は見られなかった。また、製品を沖縄県環境科学センターへ持込み菌検査を実施。その結果、問題となる結果はなかった。本事業の取組みにより、昆布商品のレトルトパウチ食品の開発を完成させ、様々な食材の調理の手間が少なく保存の効くの製造体制を構築できた。



導入したボイラー装置



殺菌機にトレーを設置した様子



レトルト商品は4アイテムまで増えている



店舗外観

補助事業後の展開

沖縄県の人口は増加しており家庭の食品消費自体は増加傾向である。また、中食志向の高まりもあり、小売用食料品全体としての市場は拡大基調である。核家族化、女性の社会進出・共働き世帯の増加等により、レトルトパウチや冷凍食品等の需要が高まっている。本事業はまさにそうした消費者をターゲットにしたものであり、販路が見込まれる。沖縄県内の大手小売事業者と一緒に商品の普及を図っていきたい。

With コロナ、After コロナにおける取組

コロナ禍の影響で、売上は一時25%ほど減少した。観光業や小売業で受注が減少したが、量販店からの受注が変わらず、製造にかかわる従業員の休業調整、製造人数の調整を行い、製品の供給が滞らないように体制を整えた。この影響からではないが、ものづくりで開発したレトルト食品が4アイテムまで増えているため、今後も手間暇かけず食べられる商品を増やし、メーカーとして機能も強化していきたい。



代表取締役社長 新垣英一郎

会社概要

事業者名：株式会社新垣具郎商店

代表者：代表取締役社長 新垣 英一郎

住所：沖縄県浦添市西洲 2-10-8

資本金：7,800 万円

従業員数：28 人

電話：098-875-1316

FAX：098-875-1317

設立年月日：昭和49年10月23日

業種：飲食料品卸売業

URL：<https://www.arakaki-grow.co.jp/>