

対象類型
ものづくり技術
業 種
食料品製造業

事業計画名

外販事業部製造工場 生産能力拡大 及び労働生産性向上のための設備投資計画

株式会社大分からあげ



全自動化されたオートリフトフライヤー。従来は手作業で調理をしていた



30gずつ均等に袋詰めする充填機



金属探知機とウェイトチェッカー



関東まで販路を拡大した『とりかわサクサク揚げ』。左からゆずこしょう味、しお味、しょうゆ味



川邊 哲也 代表取締役



profile
企業情報

会社名 株式会社大分からあげ
代表者 代表取締役 川邊 哲也
所在地 〒870-0952 大分県大分市下郡北1丁目127番
TEL.097-569-7318 FAX.097-569-2069
URL <https://oita-karaage.com>
事業内容 鶏肉のからあげ及び弁当の製造販売
資本金 2,000万円
設立 2005年6月13日(創業2002年6月19日)
社員数 300名



background
背景・経緯

食品ロス解消をめざして生まれたヒット商品

大分発のご当地グルメブームと言っても過言ではない、からあげ人気止まらない。かつては大分県内にしかなかった「からあげ専門店」も、いまや全国どこでも見かけるようになった。大手コンビニや外食産業も参入し、コロナ禍における“巣ごもり消費”でも食卓の中心に置かれる、外食・中食・内食の様々なシーンで立役者となっている。

ブームに先駆けて日田市で創業した株式会社大分からあげは、今や大分県民にとってスタンダードな存在となった、からあげ専門店。キャラクター・ぼっぼおじさんを掲げた35の直営店を大分・福岡・熊本に展開し、食の安全・安心に配慮したからあげが広く親しまれている。

その大分からあげの店頭で、次第に人気を高めていったスナックが『とりかわサクサク揚げ』である。もともと川邊哲也代表自らが、からあげを研究開発する過程で、剥がれ落ちた鶏皮を食品ロスにならぬよう商品化できないかと閃いたことが始まり。当時は鶏の皮1枚を丸ごと揚げていたが、風味を損なわず日持ちできるよう創意工夫を重ねた末、完成に至った。現在の賞味期限は90日間にまで延びている。

『とりかわサクサク揚げ』の販売当初は直営店のみでの取り扱いだったが、これが大きな評判を呼び、本格的な生産ラインを増設。2018年にはBtoBも取り扱う外販事業部を立ち上げた。その後、「しお味」「しょうゆ味」「ゆずこしょう味」とアイテム数を増やし、空港・駅・高速道路SA・コンビニ・スーパー等でも販売開始。今では関東エリアにまで販路を拡大。本場・大分のからあげの味を、スナック菓子というスタイルで全国へ届けている。



details
事業内容

新工場に『とりかわサクサク揚げ』の生産ラインを増設

ものづくり補助金は、大分市の下郡工場内にHACCP対応も考慮した『とりかわサクサク揚げ』製造専用ラインを拡充するために活用した。

導入設備は、手作業で揚げていた工程を自動化できる「オートリフトフライヤー」、スタッフが均等に袋詰めをしていたラインに専用の「充填機」。これらに加え、従来は設置してなかった「金属探知機」と「ウェイトチェッカー」を導入して、安全対策と高精度な質量チェックができる体制を整備した。

同社としては本事業により、生産性の効率化と食品安全性の確保を図ったのである。



achievement
成果

コロナ禍でのスタートながら生産工場のポテンシャルは高まる

新設した生産ラインは、目を見張る働きを見せた。

全体の生産効率が約30%程度高まり、機械化で製造環境が向上。人件費の軽減にも貢献し、『とりかわサクサク揚げ』生産工場としての体制が確立された。

しかし、新工場の稼働開始が2020年4月と、新型コロナウイルスの緊急事態宣言が全国的に発令された時期。ロードサイド直営店での売上に大きな影響はなかったが、商業施設や空港・駅等の交通関連施設に入居しているテナント系チャネルの売上が立たなかった。卸売部門に関しても、取引先の半数以上を占めていた土産品店が大きな打撃を受け、増産体制を整備したばかりの『とりかわサクサク揚げ』にとって想定外の事態となった。

それでも宣言解除後は徐々に持ち直し、売上も前年並みに戻しつつあるという。



future
展望

「手づくり・国産・米油」にこだわる

当初は予測していなかったコロナ禍という事態があったが、『とりかわサクサク揚げ』の知名度は日増しに高まり、新設備が導入された生産現場も活気づく気配がある。

ただし、「いくら機械化が進んだとしても、味の決め手には人が関わるというスタンスは変わりません」と臼井隆弘外販事業部長。大分からあげの躍進を支えてきた、“手づくり”調理、“国産”鶏肉と野菜、“米油”によるヘルシー調理といった、こだわりである。

同社では新たな商品を近日発売予定だというから、楽しみだ。

Point

食品ロスを最小限に抑えるための
生産ライン拡充に活用。
外販事業部を設置し、販路拡大戦略を強化。