

半世紀以上の歴史を持つ 「もっちり餃子」を全国へ本格展開

近年伸び続けている外販とネット販売のニーズに応えるべくバリアフリーザー（急速冷凍庫）と
帯封機を導入し、課題だった製造ラインを革新。当日受注・当日発送を実現させました。



バリアフリーザーで冷凍されたばかりの餃子。



作りたての餃子を急速冷凍することにより生餃子の食感や旨味などがそのままに。



帯封機1台で瞬時に帯封作業が完了。これまでかかっていた人手を餡の手包み作業などにまわすことが可能に。

ものづくり
補助金活用
ココが
ポイント！

冷凍完了までの
時間が1/18に



急速冷凍が可能なバリアフリーザーの導入によって12時間かかっていた冷凍時間がわずか40分に。同時導入した帯封機の効果もあって、最短納期を5日から2日へと大幅に短縮できました。



公式オンラインショップ。同社ではネット普及初期の2003年からネット販売を手掛けている。



ものづくりへの想い

餃子ひとつひとつにこだわりを持って大切に製造することがお客さまの笑顔、幸せにつながります。命を預かるという大げさかもしれませんが、安心・安全な良いものをお客様にお届けするのが私たち食品メーカーのよこびです。

今後の展望

宮崎の餃子を日本全国の方々にさらに知っていただけるための活動を、宮崎県を代表して牽引していきたいと思っています。その結果として需要がさらに増えた暁には地域の雇用促進にも寄与していきたいですね。



代表取締役

馬渡 陽一郎

まわたり よういちろう

秘

伝のもっちり皮と、地元・高鍋町のキャベツなど厳選素材を使った「もっちり餃子」などを製造販売する同社。近年、外販とネット販売で冷凍餃子の売上を大幅に伸ばす中、製造工程の課題から顧客のニーズに応えることができませんでした。

「既存の業務用冷凍庫では、商品が凍るまでに12時間もかかっていました。さらにパッケージに紙の帯を巻き付ける作業をすべて人手で行っていたため、そこにも膨大な手間暇がかかっていたんです。したがって、お客さまからのニーズが強い注文当日出荷や大口の注文に対応できずにいたんです。」

「同時に導入した帯封機においては、これまで1枚あたり15秒かかっていた作業がわずか1秒で完了。こうして生産性を劇的に向上させることに成功した同社は、つぎつぎと新規販路を開拓し、これまであきらめざるを得なかった大手商社との取引も実現しました。」

新

たに導入したバリアフリーザーは、これまで12時間かかっていたものをたった40分ほどで凍らせることが可能となり、大幅な時間短縮が実現。また急速に冷凍されるので餃子の鮮度や風味が損なわれず、品質向上に繋がりました。

受注当日出荷体制を構築し、本格的な全国展開へ。

case
02

食料品製造業

株式会社 餃子の馬渡

設立：1967年
資本金：300万円
従業員：17名
事業内容：餃子の製造・販売

〒884-0001
宮崎県児湯郡高鍋町大字高鍋町589番地
TEL.0983-35-4441
FAX.0983-35-4442

<https://mawatari.net/>

