

愛媛果汁食品株式会社

高機能冷凍技術導入による省エネ、生産性向上及び新製品開発

農産物加工における原料の冷凍保管は、コストアップや品質不良の要因になり、さらに電気料金の高騰等により経営を圧迫している。そこで、高機能冷凍システムを導入することで、コスト低減、生産性の向上、新製品開発を推進し、競争力の強化を図る。

事業取組みの経緯

国産農産物加工品（果実・野菜加工品）を主に製菓・製パン市場に製造販売している。加工品の製造においては、原料の冷凍保管は不可欠のものであるが、近年の電気料金の高騰が経営を圧迫している。

また、増加している業務用食材、外食産業等の市場からのオファーに対し、農産物の作柄に影響されない安定供給と多品種短納期化が課題となり、販路拡大に苦慮している。

そこで、省エネ効果が高く、冷凍効率のよい「高機能冷凍システム」の導入により上掲の課題を同時に解消し、製造コスト上昇の抑制、新商品の開発、産地限定食材という優位性を活かした販路拡大・販売力強化を実現したいと考えた。

実施内容

高機能冷凍システム設備の導入を行いテスト運転実施後、本格稼働に入り品質経時テスト、生産性検証及び新商品の開発を行い国産レモン関連商品3種を市場に投入した。

事業取組みの成果

使用電気料金を平均で約8.6%削減することに成功した。目標の15%には及ばないものの、平成25年7月の17.5%の電気料金値上げや平成26年4月の消費税増税を加味すれば、十分な数字と判断できる。

さらに、柑橘類の歩留まり率が、従来の40%~50%程度から55%~67.5%へ向上し、特に、事業開始後入荷のレモンについては、67.5%と驚異的な改善が見られた。

このように、歩留まり率が従来から5%~17.5%

上昇することにより、500kg程度の受注で1日程度の短納期化を実現した。



低温倉庫

今後の活動予定

高機能冷凍システムの導入効果に関しては、想像以上のものだったが、先行経費負担等も含め、ようやくプラスマイナスゼロの段階と考えている。今後も継続利用して成果を出し続けていく方針のほか、追加開発を促進して早期に新商品を市場に投入することで、5年後に新商品の売上3,500万円を確保して、ブランド化を図る計画である。

なお、個別の商品については、瀬戸内レモンの人気上昇より原材料の確保が難しくなっている状況もあり、原材料の安定確保が今後の課題となっている。



高機能冷凍システムを導入した低温倉庫内

愛媛果汁食品株式会社

- 代表者／代表取締役 古川 智脩
- 本社住所／〒792-0826 愛媛県新居浜市喜光地町1-11-9
- TEL／0897-41-6297 ■FAX／0897-40-1843
- URL／<http://www.ehimekj.com>
- メール（代表）／furukawa@ehimekj.com
- 設立年月日／昭和38年7月8日
- 資本金額／3,000万円
- 従業員数／60名
- 業 種／農産物加工、缶詰製造他
- 事業拠点／本社工場：愛媛県新居浜市喜光地町1-11-9
流通センター：愛媛県新居浜市松原町1-21

企業概要

四国の特産品（柚子、伊予柑、梅、柿など）の二次加工を手掛け、固定した販路形成によって安定した推移にある。

主要取引先

正栄食品工業(株)、泉商事(株)、(株)丸菱、寺本製菓材料(株)、(株)山口商店、京都菓糧(株)、(株)浦上商会

主要商品

農産物加工品（ペースト、ピューレ）、ジャム、スライス、果汁他



生柿スライス



柚子角切ドレン

主要設備

高機能冷凍システム

担当者	品質保証・製造管理部 部長 宇治村 真悟
連絡先	0897-41-6297
連絡先E-mail	ujimura@ehimekj.com