

株式会社 三倉食品

真空ミキサー新規導入による品質向上及び地域ブランド商品の開発



代表取締役社長 佐久間 健治

経緯 Background

沖縄のそばの生麺は人気が高く、同社でも従来から製造していたが、より効率よく製造できる機械の導入を検討していた。また、同社は麺の製造だけでなく、沖縄食材を扱う商社的な役割を果たしており、県産品の積極的な活用による地域ブランドの確立も考えていたという。既存の商品に加えてひじき、シークワサー、カボチャなどを練り込んだ商品を新型の製造機械で製造すれば、生産効率化と地域ブランド確立の二つが実現することになる。

成果 Result

新型機械の導入にあわせて、同社は新商品の開発にも力を入れている。たとえばひじきを練り込んで、質の高い麺の開発を進めている。加えてひじきそのものもセットにして、鉄分豊富な焼きそばとして商品化する試みにも取り組んでいる。また、糖質の少ないヘルシーそばを開発し、病院食として売り込んでいくことも考えているという。このように、ものづくり補助金で導入した機械を活用して「他社ではできないこと」に取り組んでいくと担当者は話す。

事業内容 Content

そこでものづくり補助金を活用して新型の生麺製造機械を導入した。従来は、たとえば水を入れるときには人がバケツを使っていたが誤差が出ることがあった。しかし新型の製造機械の導入で水はタンクから直接機械に入るようになり、製品のムラが少なくなつて均質化が実現した。また、人の手を経なくなったことで、衛生面も向上した。加えて粉をひく工程を真空中でできるようになったことも品質アップに貢献しているという。さらに従業員の意識も変わってきたことも大きいと、担当者は意義を語る。



県産素材を練り込んだ新商品



導入した新型の生麺製造機

今後の展望 Outlook

「与那原そば」ブランドの沖縄そば麺で、県外でも知名度の高い同社。クオリティが高くかつ沖縄らしさにあふれた、ユニークな商品の開発に取り組んでいる。この県外への販路や商品開発力を活かしさらに沖縄らしさにあふれた商品作りを進めていくという。

DATA

代表者名／代表取締役社長 佐久間 健治
 設立年／昭和48年
 所在地／〒903-0105 西原町東崎4-10
 電話番号／098-945-2959
 FAX／098-945-2999

URL／www.mitukura.jp/
 資本金／2,000万円
 従業員数／60人
 業種／沖縄そば製造及び卸業