

高速汎用性袋充填ラインの導入による、デザート事業の再構築

カップに代わる革新的な包装形態で
地元食材を使った新商品を開発

概要

高速汎用性袋充填ラインを導入し、今まで以上に自動化・高度化を可能とする。同時にオリジナルの包装形態を開発することにより、海外市場も見据えた付加価値のある新製品でデザート事業を売上・利益の両面で当社の柱にしていく。

本事業への取り組みの経緯

こんにゃく業界は、調理機会の減少や価格競争の進行によって市場はダウントレンドとなっているが、サラダこんにゃく、こんにゃく麺、こんにゃく米といった健康意識の高い商品やカットされてそのまま使う製品は、若い世代に人気が出てきている。現在、主力のニッキ寒天などは、メイン顧客層が団塊の世代を含む60~70代で、緩やかに縮小傾向にある。その中で、次のメイン顧客層を40~50代にあて、新商品によるアプローチを早期に進める必要性があると考えてきた。これまでカップで商品を提供してきたが、世代のニーズや思考などをとらえ、「安全性」「食べやすさ」「手軽さ」「少量」をキーワードに、カップに代わる革新的な包装形態の新規商品の開発に取り組むことが急務であると考え、取り組みを進めてきた。

事業概要

本事業で開発するパウチゼリータイプの新規商品は、価格訴求ではなく、得意分野である「ヘルシー」「ローカロリー」をコンセプトに、「手軽に食べられる形態」も考慮し、付加価値の高い商品を目指すことにした。

その上で、オリジナルカップに代わる革新的な包装形態の新規商品開発ならびにラインの自動化・高度化を図るために「高速汎用性袋充填機ONP-2030AS3」と「300Lパステライザー」を導入した。20gから2,000gまで対応できる汎用性を考



新たに導入した高速汎用性袋充填機ONP-2030AS3



300Lパステライザー

え、特別仕様も検討。注ぎ口をカットする特殊形状（ベンリカット仕様）では、内容物が飛び散らず、出過ぎないための仕様に加え、できるだけ小さな切り口にして安全性の確保につなげることを考えた。それに、どこからでもカット可能な特殊カット刃（ヨーロピアンカット刃）、業務用サイズの観音開きが可能となる特殊フィルム（イージーピールフィルムとタテシールタタキ仕様）を加えた3要素により、3通りの開封方法を備えたパウチ品の商品化を図った。これらの方法の組み合わせは世界で初めて採用する方式となる。

特徴のある性能としては、シール面の美麗性とにじみ防止としてタテ溝特殊シールバーを採用したり、ボタンで切り替わる連包機能を活用してミシン目連包を採用したり、HACCP対応としてサーマルプリンタを採用したりした。



代表取締役 中村 至宏

〔食料品製造業〕 カネマタ食品工業株式会社

〒501-0615 揖斐郡揖斐川町清水828-1

TEL.0585-22-0125 FAX.0585-22-5510

設立/昭和44年5月31日 資本金/1,000万円 従業員数/20人

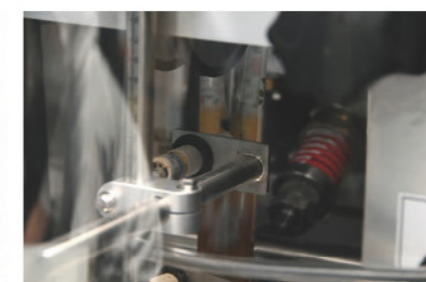
http://www.kanemata.co.jp/ e-mail/info@kanemata.co.jp

企業概要

創業は天保8年（1837年）。揖斐郡揖斐川町で約180年間にわたり、こんにゃくを製造している。昭和44年に株式会社を設立。同時期に寒天をはじめとするデザート類も生産を開始。主な人気商品は、南高梅こんにゃくゼリー、ニッキ寒天など。中でもニッキ寒天のシェアはトップ。涼味梅の川は、明治神宮第30回全国特産物奉獻品に選出され、岐阜県観光連盟推奨観光土産品として認定されている。



商品製造の様子



袋詰めの様子



製造の様子



地元の特産とコラボレーションして商品開発を進めた



便利カット形状にした切り口



これまでのカップ商品

事業成果

高速汎用性袋充填機ONP-2030AS3、300Lパステライザーの導入に伴い、ベンリカット仕様、ヨーロピアンカット刃仕様、特殊フィルム仕様のパウチゼリータイプ包装仕様の試作を重ね、作業時間短縮、作業人数削減、製造原価低減などの成果が得ることができた。具体的には、寒天300ℓから90gずつの包装を試みたところ、作業時間は従来の150分から130分に短縮でき、作業人数は従来の6名から2名削減でき、製造原価は従来を100とすると64まで低減できたことを確認した。こうした検証結果から、高速汎用性袋充填機およびパステライザーの導入により、より一層の自動化・高度化を可能にすると同時に、オリジナルのカップに代わる革新的な包装形態の新規商品を開発することができたといえる。

事業の活用状況

今回は、地元の食材を使った商品開発の第一弾として、揖斐郡大野町産の富有柿を使った無香料、無着色の寒天ゼリーを商品化。1袋25g×6袋入りで、JAいび川や揖斐郡内の道の駅などで期間限定販売している。県内の特産を使った果汁の商品は今回が初めてとなったが、県内には、イチゴ、ゆず、トマト、みかんをはじめ、地元の揖斐川町のお茶など、いろいろな特産があり、第2弾、第3弾の商品開発も検討している。また、シャーベット状に凍らせることができ、凍らすと甘みも引き立つため、東南アジアの市場にも目を向ける。今後、新規デザート部門を再構築し、高収益企業を目指していく。