

西川食品株式会社

ものづくり技術

一般型

冷凍オムライスの専門メーカー 急速冷凍で高品質オムライスの安定供給を実現

事業
内容

手作りを重視したオムライス 多様な味わいのニーズを反映できることが強み

1949年(昭和24年)の創業当初は、青果物の委託販売を主業とし、その後、卵焼きの販売も開始。卵を利用した、より付加価値の高いものを販売したいと考えて開発に取り組み、30年ほど前から冷凍オムライスの販売を開始した経緯がある。

その冷凍オムライスが売上高の9割以上を占める製品に成長しており、主に生協を通じて一般世帯に提供されている。そのほかには、洋食店に提供される冷凍オムライスも手掛けており、全国各地に10社程度の販路を有する。全てOEM生産で受託しており、同社の名前が表に出ること

はほとんどないが、洋食店を影で支える存在となっている。オムライスを専門にした冷凍食品会社は全国に数社程度しかなく、同社では月間40万食を製造する。

冷凍オムライスに関する技術的なノウハウの蓄積は相当高いものであり、得意先の細かな味の要望に対しきめ細かな対応ができる。また、同社の冷凍オムライスが得意先から評価されている点として、“手作り”へのこだわりが挙げられる。肝心な部分は機械ではなく丁寧に手作りすることにより、本格的な一品に仕上げている。

補助
事業

増える受注に対して生産数に限界 短時間処理が可能な多段式フリーザー設備を導入

1989年(平成元年)に冷凍オムライスの製造に成功して以来、長年にわたりオムライスを提供してきたが、頻繁に冷凍設備を更新することは費用もかかることから、やや古い冷凍設備を使用していた。そのため、冷凍処理がスピーディに行えず、生産数に限界があった。

そこで、今回の補助事業では、冷凍食品の品質向上に不可欠な急速冷凍装置「多段式フリーザー冷却設備」を導入した。



西川食品 株式会社
代表取締役 西川文敏
〒649-6405 紀の川市東大井330
TEL: 0736-77-4751 FAX: 0736-77-3338

〈業種〉冷凍調理食品製造
〈創業〉1949年2月
〈資本金〉10,000千円
〈従業員〉45人(パート含む)

成果

生産能力の大幅な向上 品質向上にも寄与

従業員が米飯具材を薄い卵シートで一つずつ丁寧に包んで作ったオムライスを、今回導入した多段式フリーザー冷却設備で急速冷凍処理することにより、食品劣化と微生物活動を防止、型崩れを起こすことなく製品化できるようになった。加えて、多段式フリーザー冷却設備では氷結晶体処理が短縮され、細胞破壊が抑制されるため“ふんわりジューシー感”のある製品に仕上げることができ、品質面の向上に大きく寄与した。

さらに、冷凍時間が短縮されたことによって生産効率も大きく向上した。具体的には、生産能力が2割程度アップし、生産能力の限界から受注が難しかった得意先からの追加受注にも対応することができている。

一方で、冷凍設備による生産効率は高まったものの、人の手が必要な工程の生産力を高めるまでには至っていない。新規採用活動を積極的に行うことにより、“人の手”を増やしていくことが、今後の課題となっているという。

今後の
展開

日々高まる要望への対応 冷凍オムそばにも意欲を見せる

現状、既存の得意先から安定した受注を得られている上、新規の引き合いにも対応できる体制が整っている。安定供給に加え、今後はより一層の品質面の向上に力を入れていく。

洋食店が出したい味と同社が製造する冷凍オムライスの味が乖離(かいり)することは許されず、引き続き細かな要望に応えていく。近年は、一般消費者が洋食店に求める味のレベルも高くなってきており、多様な嗜好を表現できる力も必要になっている。代表である西川文敏氏自らが得意先に出向き、綿密な打ち合わせを行うことで製品力(品質)を高めていく意向である。

また、冷凍オムライスだけでなく、大手メーカーからは冷凍オムそばの引き合いもきている。冷凍オムライスのノウハウと新たな設備を上手く活かすことで、消費者の満足感を満たす冷凍オムそばを提供していく予定である。

今回の補助事業で導入した設備機器だけでは満足のいく製品は作れない。同社では、“設備機器”と“人の手”的組み合せることで、冷凍オムライスの市場で確固たる地位を築くことを目指している。

