

有限会社 麵彩工房ふる里

ものづくり技術

紀北・和歌山産のフルーツを使った大福の開発と量産化 “ここでしか買えない”オリジナル品で地域活性化に貢献

事業内容 和歌山ラーメン向けの半生麺が主力の 小ロットOEM品の開発・製造にも対応

1991年に設立の同社は、ゆかりある「キワヤ商店」のノウハウを引き継ぐかたちで「麵彩工房ふる里」としてうどん店の経営と、よもぎうどんの半生麺の製造販売を開始したことに始まる。その後「和歌山ラーメン」がご当地名物品として知名度が高まり、需要が増えてきたことから和歌山ラーメンの半生麺の製造にも携わるようになる。「和歌山ラーメン」向けの半生麺は、同社の主力事業にまで成長し、一般個人や商店向けに販売している。

また、地元産地直売店「JA紀の里ファーマーズマーケッ

ト(めっけもん広場)」に、よもぎ餅やわらび餅を売り出したことを契機として、和菓子の製造販売も開始。よもぎ餅やわらび餅に加え、ずんだ餅やみたらし団子、果物ジュレを包み込んだ大福、黒豆大福などを常時製造・販売している。

その他、売上に占める割合はそれほど多くないが、料亭向けに特殊材料を使用した麺類の製造も手掛ける。大手企業では対応が難しい指定材料を練り込んだ麺を小ロットで開発・製造ができることは、同社の強みである。

補助事業 フルーツ加工品のニーズの高まり 量産化が可能な包餡機を導入

大福などの和菓子を販売している「JA紀の里ファーマーズマーケット(めっけもん広場)」には、和歌山県内だけでなく、大阪や兵庫など他府県からの来訪者も多く、生産地のフルーツだけでなく、その加工品のニーズも相応にある。そのため同社では、かねてから、みかん大福や柿大福、オレンジ大福、もも大福など生産地のフルーツを用いた和菓子の試作・開発を進めてきた。

試作・開発を進める中で問題となっていたのが、長時間置くと大福餅に包んだフルーツから水分が出てしまうことであった。同社では、フルーツなどを内包する機能が備わった包餡機を保有しておらず、試作・開発で評価の高い商品が完成したとしても、その量産化を行うことは難しい状態にあった。

そこで、今回の補助事業では、固形物を均一に包むことができ、柔らかいフルーツやジュレまでも包むことが可能な包餡機を導入、フルーツ大福の量産化と拡販を狙った。



▲左:固形物3重包餡付き包餡機(前)
右:固形物3重包餡付き包餡機(後ろ)

有限会社 麵彩工房ふる里

取締役 小河 美枝
〒649-6414 紀の川市打田21-1
TEL: 0736-77-0530 FAX: 073-677-0531
URL: <http://store.ponparemall.com/mensaikobo>

〈業種〉製麺製造と和菓子製造及び地元特産食品の販売
〈創業〉1991年10月
〈資本金〉3,000千円
〈従業員〉5人

成果

商品の大きさの均一化に成功 廃棄ロスも低減し、生産効率が向上

これまで使用していた包餡機は、性能面の問題から販売数量の増加に対応することは難しく、不具合もおきやすいため時間的なロスも多かった。それが、今回導入した新しい包餡機では、均一な商品を安定的に製造することが可能で、生産効率は飛躍的に向上した。導入当初こそ機械操作に不慣れなため、時間的なロスもあったが、時間が経つにつれて機械を使いこなせるようになった。

また、大福の中に包みこむフルーツの大きさは、市場に出荷することが難しい規格外の形状のものでも利用できるというメリットがある。不恰好であっても練り込んだり、ジュレ等に加工したりして利用できるため、これまで生産者が廃棄していたフルーツであっても糖度・酸度が加工に値する水準以上であれば廃棄せずに済むようになった。今回の包餡機の導入により、同社の廃棄ロスが低減したばかりで

はなく、フルーツ生産者の廃棄ロスも少なくなったという点で大きな成果があったようだ。

販売面では、「JA紀の里ファーマーズマーケット(めっけもん広場)」の来訪者のニーズを満たすことができ、販売数量も以前よりは増加している。



今後の展開

地元フルーツを使った商品企画 ここにしかない一点ものを作る

現在、販売しているフルーツ大福は、「いちご」、「柿」、「みかん」、「青梅」、「はっさく」、「いちじく」、「もも」の7種類が中心であるが、今後は、和歌山県産のほかのフルーツを使用した大福も製造していきたいと考えている。季節に合わせたフルーツを包み込んだ大福やジュレではなく、生クリームを使った大福など商品ラインナップも増やし、新たな需要を創っていききたいとしている。

ただ、新たな商品を開発し、量産していくには機械だけでなく人の力も必要となる。小規模で運営していることが

ら1人あたりの仕事量が多くなってしまっているのが現状であり、この点は早めに手を打っていききたいところである。

周辺を見渡すと、スーパーやデパート、コンビニ、インターネットなどであまたの魅力的なスイーツが販売されており、常にスイーツ同士が価格と美味しさを競い合っている。同社としては、価格で購入されるのではなく、“ここにしかない”という限定価値で購入してもらえようという、フルーツを使ったオリジナル和菓子作りに邁進する意向である。

