

株式会社 紀州美食

革新的サービス

一般型

乾燥工程の内製化を図り、多品種・小ロット粉碎受託に対応 和歌山の県産品の粉体加工にも挑戦する

事業
内容

食品の粉体加工が主力 風味を残す低温での粉碎が特徴

牟婁郡上富田町で豆腐づくりに携わっていたことをきっかけとして、2003年(平成15年)に大豆製品の製造を目的として同社を設立。その後、食品の粉体加工事業に参入した。

現在の主力事業は、葉類(緑茶、ほうじ茶、紅茶など)および穀類(大豆、鳩麦など)、米麴の粉体加工であり、粉体の大きさはシングルミクロンから30ミクロン程度のものが多い。受注形態としては、支給された大豆や米麴などの食品を同社工場にて乾燥、粉体に加工して、再び受注元に納入

する委託加工形態が中心である。納品された粉体は、食品メーカーや健康食品メーカーの製品(飲料、スイーツなど)に使用される。

同社の加工工程での特色としては、40℃~50℃程度の低温で粉碎を行っていることであり、他社よりも香りや色を残して粉碎することができている。近年は、果物(フルーツ)類の粉体加工にも積極的に取り組んでおり、粉碎方法の研究に励んでいる。

補助
事業

雑菌処理方法における課題解消のため 活水化装置一式を導入

果物や野菜の粉体加工を行う前処理として、果物や野菜を水洗いしなければならない。水洗いする際に、果物や野菜に付着した菌も減らさなければならないため、塩素などを使って雑菌処理を行っていた。しかし、それでは、塩素の匂いが残ってしまうという問題があった。

健康食品メーカーをはじめとする同社の得意先では菌検査が行われるため、菌の数を基準値以下にしておかなければならず、同社では果物や野菜の匂いを残したまま、菌の数も減らせる雑菌処理方法を探し続けていた。

また、中長期的には、自社オリジナルの食品粉体加工品の販売も手掛けたいと考えていることから、その基礎づくりとして雑菌処理方法を確立しなければならないという課題を抱えていた。

そこで、今回の補助事業では、表目に付着する雑菌の除去が可能な活水化装置およびそれに付帯する乾燥機を導入、菌汚染の低減を図った。



▲活水化装置

株式会社 紀州美食

代表取締役 杉若 直樹
〒646-0061 田辺市上の山1-9-39
TEL: 0739-25-0801 FAX: 0739-25-0722
URL: http://www.ksbsk.co.jp

(業種)食品粉体加工業
(設立)2003年5月
(資本金)20,000千円
(従業員)10人

成果

菌汚染の低減と品質向上を実現 受注対応できる幅が広がる

活水化装置および乾燥機を導入した直後は、天産物(果物、野菜、キノコ、大豆等)の一般生菌や大腸菌群の軽減ができるようになったものの、乾燥効率が悪かった。機械メーカーと相談を重ねた結果、水分を多く含む空気をスムーズに入れ替えることが可能になり、乾燥効率が向上した。

具体的な成果としては、雑菌処理の方法が変わったことから天産物が本来持つ匂いをそのまま残すことができ、品質向上につながっている。また、これまであまり取り組めなかった海藻類や根昆布、柿の皮、柑橘系果物の皮の乾燥および粉碎工程ができるようになり、加工品の幅が広がった。これまで同社で対応できない乾燥・粉碎は外注を利用して来たため、これら工程を内製化できた意味は大きい。

現在は、今回導入した機械を用いて、いちごなどのフル

ーツパウダーの試作・開発を進めている。糖質や油脂分が多いと風味を残したままパウダーにするのは難しいようだ。香りと色を残したまま、どのようにすれば乾燥効率が上げられるのかを試しつつ、ノウハウの蓄積を図っていく。



▲低温乾燥機装置

今後の
展開

自社オリジナル品の販売へ 難易度がやや高い果物の粉碎にも挑戦

最近では得意先から、粉体加工品を小袋に分けてほしいという要望があり、これまで対応できていなかったが、今後は指定グラム数で分けて販売できる体制を整えていくことも検討している。

また、現在は、受託加工の受注形態を取っているため、自社オリジナルの食品粉碎加工品を販売することも行っていない。加工品の小袋詰めが可能となれば、自社オリジナル品の販売も進めていきたいと考えている。具体的には、スイーツ、介護食、離乳食をターゲットとしている。自社オリジナ

ル品の販売ができれば、閑散期の仕事も創出できるため、売上への寄与も期待できる。

加工品の対象としては、これまで県外の葉類や穀類を乾燥、粉碎する機会が多く、和歌山県内の農産物は取り扱ってこなかった。今後は、和歌山の県産品である果物(梅や桃など)を積極的に取り扱っていきたいとしている。難易度がやや高い果物の粉碎加工品を流通させることができれば、新たなデザートやお菓子が誕生し、県内の生産者の手助けとなり、ひいては和歌山県のPRにつながることに期待したい。



▲低温気流式粉碎機装置①



▲低温気流式粉碎機装置②