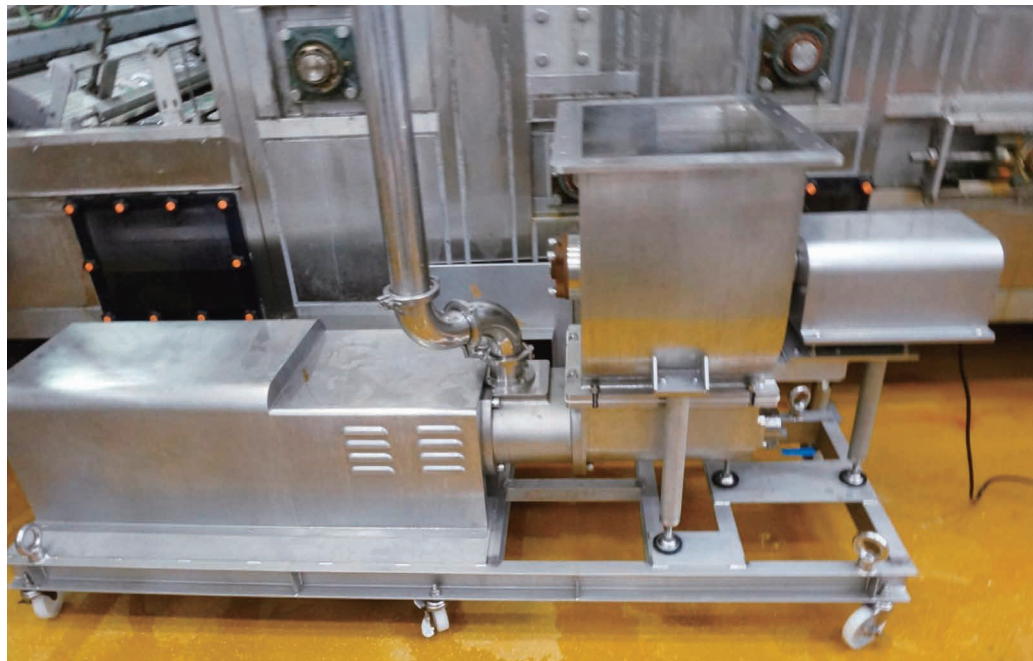


設備投資

業界初の業務用豆腐の製造販売について

新たな製造ラインを設置することで、賞味期限が長く、大容量の業務用豆腐の製造販売が可能となった。
外食産業・総菜メーカー・練り製品加工メーカー等の新たな市場を開拓し、更なる雇用の拡大と地域への社会貢献を実現する。



スクリューポンプ



PURPOSE
事業目的

業務用豆腐市場は、需要に対して供給が不足している状況にあること、近年コンビニエンスストアや大手スーパーの総菜の品揃えが目に見えて充実してきており、この分野への進出も見込めることから、新たな製造ラインを設置し、業務用豆腐の開発・製造販売を当社の新規事業として取り組む。

MOTIVES

製品開発のきっかけ

従来、豆腐を原料とする加工メーカーは、一般家庭で消費される豆腐と同じ、個包装した豆腐を1パックずつ開封・カットし、材料として使用していたところ、複数の業界大手から、一つの容器から複数の豆腐を、省包装・大容量で納入できないかという要望があった。しかしその当時、当社は、総菜需要が、今ほど大きなものではなく、大掛かりな供給設備がなかったため断念していた。

その後、改めて営業活動を行ったところ引き合いが有り、競争力の優位性が十分認められるため、今回、業務用に参入することを決めた。

TARGET

製品開発の目標

業務用豆腐の製造販売をするためには、下記のような課題をクリアする必要があった。

①含水率75%の維持

豆腐は、主として練り製品、ハンバーグ等の増量材の機能として使用されるため、含水率が増えないようにする必要がある。豆腐を練り製品の材料として使用する場合には、含水率が高いと必要以上に水のドリップが発生し、加工メーカーの製品の品質を損ねることになる。

②2.5kgの豆腐の塊をある程度崩しながらナイロンバッグに密封。

DETAIL&POINT

製品開発の内容

豆腐の塊をある程度崩しながらナイロンバッグに密封するパッケージングマシン、豆腐の塊を崩しながらパッケージングマシンまで搬送するスクリュポンプ(崩し豆腐搬送装置)を導入。

上記設備投資及び当社保有技術により、①大容量であり、従来型のもを手作業で開封する場合と比較して作業時間の短縮、廃棄される包装容器の減量化による省資源化、②加熱冷却設備により加熱殺菌を行っているため、賞味期限が7日程度と包装無しと比べて約2倍に長期化、③刃物を必要としないイージーオープンのため、豆腐内への異物混入リスクの減少、を実現。

RESULT

本事業の成果

①含水率75%の維持、②豆腐の塊を崩しながら密封、ともに目標達成。

当社は、殺菌処理施設も整備済みであり、かつ、自社工場の発生物によるバイオマス燃料(メタンガス)製造設備を有する国内オンリーワン・ナンバーワン企業である強みも活かし、当社のもう一つの柱として、業務用豆腐の開発・製造販売に不可欠な、製造ラインを新設した。

新設ラインで試作した試供品を10社の総菜メーカーにサンプル提供し、既に7社から採用内示をいただき、残り3社についても好感触。



KEY POINT

ココがポイント！

当社が従来から保有する過熱冷却技術と、新たに導入した崩し豆腐搬送設備とパッケージングマシンにより、賞味期限が長く、大容量の業務用豆腐の製造販売を実現。



商品 業務用豆腐 AY



商品 業務用豆腐 BK

MESSAGE

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています

調理する時間がない・調理が困難であるといった夫婦共働き世帯や高齢者の増加により、近年コンビニエンスストアにおいて、総菜の真空パックが充実しています。また、スーパーにおいても、惣菜の売り場面積が大きくなっており、売上の比重が高くなっていることが分かります。

業務用豆腐は、①消費者向け商品の一つずつ開封する場合と比較し、作業時間が10分の1ないし8分の1となり、人手不足解消の一助となること、②簡易包装・包装無しと比較して安定した品質・安全な商品提供が可能となること、というメリットがあります。

総菜・練り製品等の加工メーカー様で、このようなニーズを抱える企業様からのご連絡をお待ちしております。

CORPORATE DATA

事業者概要

株式会社 やまみ

広島県三原市沼田西町小原字袖掛73番地5
電話番号:0848-86-3788
<http://www.yamami.co.jp/>

代表者名 山名 清
設立 昭和50年1月29日
資本金 69,608万円
従業員 324人
事業内容 食料品製造業



代表取締役
山名 清