



希少糖入りこんにゃく加工食品「マンナンミール」の生産性向上と強化

香川大学医学部の協力を得て開発に取り組んだ、希少糖入りこんにゃく加工品「マンナンミール」は、弊社の主力商品である。本事業により、自動殺菌システムを導入することで量産化と市場競争力の強化に取り組むこととした。

取組の背景 Background of efforts

弊社は1990年代後半より、こんにゃくによる新素材の技術研究に取り組んできた。近年、健康志向がブームとなり、カロリーも低く、満足感を得られるこんにゃくが注目されている。そこで、香川大学等で研究が進んでいる「希少糖」を加えた、こんにゃく加工食品「希少糖入りマンナンミール」を開発。しかし、その製造工程においてボトルネックとなっている生産ラインを見直す必要性があった。

事業の実施内容 Implementation content

弊社工場内における「希少糖入りマンナンミール」を製造する過程での問題点として、原料加工、包装ラインの後の加熱殺菌工程の時短があった。生産工程では、こんにゃく原料仕込→成型加工→定量→脱アルカリ・包装→加熱細菌→乾燥の6工程があ

る。この工程で改善すべき点を検証した結果、加熱殺菌工程を見直すべきだと考えた。この工程は従来、自動化されておらず、バッチ式殺菌となっていたために、量産化ができないこととコスト高になっていた。そこで本事業において、新たな自動殺菌装置とボイラーを導入することにより、生産工程の流れがスムーズとなり、生産性向上とコストダウンの大幅アップが見込まれた。そこで、この機器を導入し、課題点改善策として実施することとした。

事業の成果 Achievement

本事業において、包装ラインから出てきた商品のスピードを連動させ、自動で加速殺菌する「自動殺菌装置一式」と、この自動殺菌装置に蒸気を供給する「蒸気ボイラー一式」を導入した。この導入機器により、殺菌工程のスピードを包装ラインと同じにでき、かつ連動させることができた。それにより生産効率

は時間あたり約5倍スピードがアップし、生産工程において必要な人員も7名体制から5名体制で対応することが可能となった。つまり、生産量で4%~7%、人員数で約30%、稼働時間で約13%削減することができた。また、生産性の大幅向上により、当該製品の製造原価を1割以上軽減できるという成果が得られ、設備導入前の課題点改善となった。加えて現場のモチベーションアップにもつながった。

5年計画 Five-Year Plan

従来の市場は四国のスーパー市場が中心であったが、広域市場、関東、関西、九州とすでに開拓していた市場に商品を提供することができる。また「希少糖入りこんにゃくマンナンミール」は、健康維持促進に貢献できると考える。機能性が高くかつおいしくて簡単便利、ヘルシーという側面を持つ商品であることから、国内だけでなく世界中に発信できる画期的な商品であり、従来のこんにゃくとは違う新たな市場の開拓が可能となる。食育と呼ばれる時代において、肥満、血糖値、糖尿病は、世界中で深刻な問題である。このことからみても、世界市場に十分通用する加工食品であると確信し、ブランディングの確立と共に、新商品開発にも注力していき、売上増加、社会貢献を目指していくこととする。

【本事業による売上目標】

(千円)

1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
340,000	400,000	500,000	520,000	540,000



健康で豊かな暮らしを支える
「食」で笑顔と健康、
幸せを運ぶお手伝いを



本事業で生産ラインを簡素化し、生産性が上がったため、現場でもより効率的に業務に邁進することができた。脱アルカリなど12個の特許を取得した技術を生かし、商品開発、製造に従事。全社一丸となり、身体にやさしく、毎日食べたい加工食品づくりで、お客さまの食卓を彩る口福時間をお届けしていきます。

COMPANY PROFILE

所在地	〒761-0612 香川県木田郡三木町大字氷上219
TEL	087-898-1125
設立	1959年12月
代表者	菱谷 龍二
業種	食品製造業
従業員数	30名
事業内容	こんにゃく製造、販売



代表取締役
菱谷 龍二

低カロリーでより美味しい「こんにゃく」をここから世界へ羽ばたかせます。

1924年創業、飲料製造・販売に従事してきました。約20年前からは、こんにゃくの製造・開発に従事してまいりました。既成概念にとらわれず、自由な発想でこんにゃくの可能性を追求、開発しております。今後は弊社の看板商品シリーズ「マンナンミール」をさらにブラン

ディングし「食を満たすということは、人の心を豊かにし、優しくする」という社是のもと、さらなる研究開発に挑み、生活習慣病や糖尿病など健康面でもサポートできればと思っております。