

有限会社ニシモト たまごファミリー

【所在地】〒780-0051 高知県高知市愛宕町3丁目14-33
 【TEL】088-826-0505 【FAX】088-826-0520
 【E-mail】tamago3001@onyx.ocn.ne.jp
 【URL】http://tamagofamily.com/
 【設立】1975年(昭和50年)4月2日 ※創業:1955年(昭和30年)
 【従業員】15名 【資本金】900万円
 【主たる業種】養鶏業

代表取締役
西本 樹生

企業概要 約20万羽の養鶏および卵の生産。
 自社農場直送の朝どれたまごを使ったスイーツの製造・販売を行う。

革新的サービス 商圏の拡大・ブランド力の強化 小規模型 設備投資のみ

機械設備導入による菓子の生産体制強化と販路拡大事業

事業計画概要

自社農場直送の朝どれたまごを使った「じゅわっと半熟たまごカステラ」(高知家お土産物コンクール2015の入賞商品)の生産能力を上げ、解凍後の品質を改善するためにスチームオープンを導入する。また、冷凍での流通を整備するためにプレハブ冷凍庫を設備する。

事業取組みの経緯

当社は、昭和30年より60余年にわたり養鶏業を行ってきた。現在、約20万羽の鶏を飼育しており、年間3,300トンの卵を生産している。

2013年に6次産業化の取り組みとして、自社生産の卵を使ったスイーツの製造・販売を行う「たまごファミリー」をオープンした。当初は焼きたてバウムクーヘンを軸に、シュークリーム、プリン、焼き菓子などを販売し、卵のおいしさをPRした。しかしながらバウムクーヘンはすでにブランドを確立したメーカーがあり、県外で有名店同様の知名度を得ることは困難であった。

2015年4月に、あるパティシエから卵屋らしい商品の開発についてアドバイスを受け、卵・砂糖・小麦粉・牛乳のみを使用し、添加物を一切使わずに仕上げた「じゅわっと半熟たまごカステラ」を開発した。卵は当社が開発したコラーゲンを含んだ「炭たま」を使用しており、添加物なしでふんわりと膨らむのは、この卵の持つ力によるものである。「炭たま」は広葉樹の樹皮で作った木炭の粉と木酢液を混合した



2015年4月に、あるパティシエから卵屋らしい商品の開発についてアドバイスを受け、卵・砂糖・小麦粉・牛乳のみを使用し、添加物を一切使わずに仕上げた「じゅわっと半熟たまごカステラ」を開発した。卵は当社が開発したコラーゲンを含んだ「炭たま」を使用しており、添加物なしでふんわりと膨らむのは、この卵の持つ力によるものである。「炭たま」は広葉樹の樹皮で作った木炭の粉と木酢液を混合した

2015年4月に、あるパティシエから卵屋らしい商品の開発についてアドバイスを受け、卵・砂糖・小麦粉・牛乳のみを使用し、添加物を一切使わずに仕上げた「じゅわっと半熟たまごカステラ」を開発した。卵は当社が開発したコラーゲンを含んだ「炭たま」を使用しており、添加物なしでふんわりと膨らむのは、この卵の持つ力によるものである。「炭たま」は広葉樹の樹皮で作った木炭の粉と木酢液を混合した



だ「炭たま」を使用しており、添加物なしでふんわりと膨らむのは、この卵の持つ力によるものである。「炭たま」は広葉樹の樹皮で作った木炭の粉と木酢液を混合した

ネッカーリッチをエサとして与えた鶏の卵で、コラーゲンネッカーリッチ卵の国内第一号に認定されている。

「じゅわっと半熟たまごカステラ」は、添加物不使用の安全性と卵の持ち味生かした商品特性が評価され、販売は好評で、「高知家お土産物コンクール2015」で入賞を果たし、食品見本市や展示会でも好評で、全国の生協、量販店、百貨店から取り引きの打診があり、販売数は右肩上がりとなった。

しかし、当社のは1日210個が上限であり、冷凍設備も不足し1,200個しか在庫を有することができなかった。そのため取り引き先からの短期間で数千個納入の要望に応えられず、受注に至らないケースもあった。

大口受注の機会ロスを解消するため、本事業によりスチームオープンおよび冷凍庫を購入し、生産能力を向上し大口受注に対応できる体制を整えることとした。

実施内容

- ①スチームラックオープン【ZEN SRZ-10E】 1台
従来のオープンに比べ、2倍の数量の「じゅわっと半熟たまごカステラ」を焼くことができる。
- ②プレハブ冷蔵庫・冷凍庫 1台
製造した「じゅわっと半熟たまごカステラ」を冷凍し、在庫として保管する。



スチームラックオープン



プレハブ冷蔵庫・冷凍庫

事業取組みの成果

従来のスチームラックオープン(5段)の生産能力は、1回14個×1日15回=1日210個、仕込み時間を入れると7.5時間かかっていた。今回導入したスチームラックオープンは2倍の製造能力があり、1日の製造量は大幅に増えた。

また、これまで1台のオープンで焼き上げ温度が異なる複数の焼き菓子を製造していたため、予熱や冷却を繰り返しながら使用しており、人手と時間を要し非効率であったが、オープンが2台になったことで、温度帯を分けて作業することが可能となり、生産効率・労働時間ともに改善された。

焼き上げた商品は冷凍庫で保管するが、従来の冷凍庫は最大1,200個しか保管できなかった。本事業により3,600個収容できるプレハブ型の冷凍庫を増設し、合計4,800個の保管が可能となった。商談時には必ず1日の生産量や1回の納品可能数を問われ、「1,200個では足りない」と言われることが多かったため、取引先拡大のためには3,000個以上の在庫を保有する機能が必須となっており、増設後は県外からの大口注文にも対応できるようになった。

項目	導入前	導入後
製造	1回14個×1日15回 1日210個	2倍 1回28個×1日15回 1日420個
冷凍	1,200個	4倍 4,800個

これに先駆けて急速冷凍の装置を導入しており、鮮度よく高品質のまま冷凍できる環境が整った。冷凍庫の温度を上げることなく1度に大量の商品を冷凍保存できることで鮮度が保たれ、賞味期間を20日から60日に延長することができた。

かねてより、取引先から賞味期限延長の要望があり、短時間製造・急速冷凍・大容量保管の条件が揃ったことで、この課題をクリアすることができた。

また、当社が開店時より力を入れているバウムクーヘンをベースに、クリームチーズを詰めてオープンで焼き上げる「クイーンズブリュレ」が順調に売上を伸ばし、生産量が増えている。こちらも冷凍商品であり、オープン・冷凍庫の増設により、製造数を増やすことができた。

製品内容

じゅわっと半熟たまごのカステラ
クイーンズブリュレ



クイーンズ▲ブリュレ

▲じゅわっと半熟たまごカステラ

今後の活動予定・販売計画

「じゅわっと半熟たまごカステラ」は、素材を生かした競争力のある商品であり、今後もギフトやお取り寄せ市場、量販店や百貨店への販路拡大に力を入れる。

また、海外での商談会でも好感を得ているが、輸出商品の賞味期限は3カ月の要望があり、現段階では品質保証が困難であり、今後、研究を重ね、海外向けの商品を開発していく。

「じゅわっと半熟たまごカステラ」は、コラーゲンネッカーリッチ卵「炭たま」のおいしさとパワーが実証された商品である。関西のアイスクリームメーカーから、炭たまを使ったアイスクリームの製造・販売をしたいという申し出があり、計画が進行中である。

今後当社でも、「炭たまシリーズ」としてラインナップを増やし、ブランド化につなげていく。