

島崎商事 株式会社

所在地：〒789-1204 高知県高岡郡佐川町加茂4361
 TEL：0889-22-1124 FAX：0889-22-2987
 E-mail：m-shimasaki@kohritz.co.jp
 URL：http://berry-jam.net/
 設立：1977年(昭和52年)7月1日
 社員数：48名 資本金：2,000万円

専務取締役
 島崎 雅哉



企業概要 生コンクリート及びコンクリートの二次製品の製造販売からハイヤー事業、保険、不動産など幅広く扱う地元佐川に根差した複合企業。自社圃場でのブルーベリー栽培をきっかけに、新たに食品製造加工販売にも取り組んでいる。

ものづくり技術：一般型

設備投資のみ

自社栽培のブルーベリーと地元産のさかの地乳をコラボした焼き菓子機器等の導入

事業計画概要

自社栽培しているブルーベリーをふんだんに使用し、更に「さかの地乳」とコラボすることで地元佐川ならではの焼き菓子を製造販売する。安定生産、品質向上を図るため製造設備を導入し、販路の拡大を目指す。

事業取組みの経緯

2006年より、佐川町内にある自社の圃場でブルーベリーの栽培に取り組んできた。少しずつ栽培品種と本数を増やしながら現在では約4,000本を栽培し、年間約5トンの収穫量が見込まれるようになった。ブルーベリーは熟を加えてもアントシアニンの成分が変化しにくいので、果実の販売だけでなく数年前からジャムを製造している。添加するのはグラニュー糖とレモン果汁のみで、果実の形を極限まで残した贅沢なプレザーブスタイルのジャムは好評を得ており、ジャムとしての販売及び地元産「さかの地乳」ソフトクリームとコラボしたブルーベリーソフトクリームとしても提供している。しかし、これだけでは収穫量を持って余す状況になっているため、次なる製品開発に着手したいと考えている。

最近では工業技術センターに協力を依頼し、ブルーベリーのドライフルーツの開発に取り組んできた。そのドライフルーツや新鮮な生のブルーベリーをふんだんに取り入れた焼き菓子の製造をすることで他社では真似のできない佐川町産のブルーベリーのみを使った安全・安心な焼き菓子を作り、製品開発、更には安定生産・品質向上を図るための設備導入を実施し、今後の販路拡大を目指す。

実施内容

焼き菓子製造に必要な以下の設備を導入した。
 ①南蛮窯バクケン②プラストチラー（急速冷却する機器）③器具洗浄機④ミキサー⑤冷凍冷蔵庫⑥台下冷蔵庫⑦リバースシート（菓子の生地を均一に延ば

す機器）⑧シングルラック⑨エレクターシェルフ⑩ガステーブル⑪水切り二層シンク⑫オーバースェルフ⑬卓上ミキサー⑭作業台⑮コンパクトシール機⑯卓上インパルスシーラー（小ロット製品の包装に用いる機器）⑰食品乾燥機⑱ロボクーブ（フルーツなどの原料を細かくカットする機器）⑲オートマッチクシノア（原料を裏ごしして残渣と果肉に分ける機器）



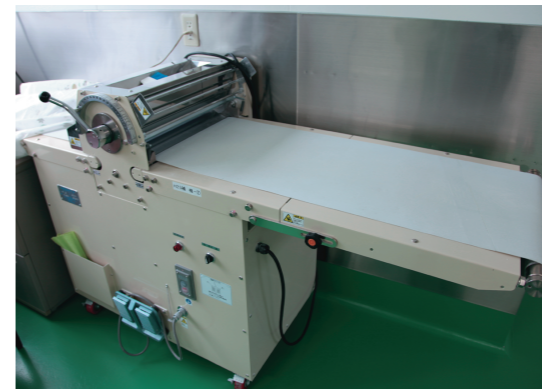
南蛮窯バクケン



ロボクーブ



ミキサー



リバースシート



ガステーブル

事業取組みの成果

設備導入により、以前から視野に入れていた焼き菓子商品の開発へ本格的に取り組むことができ、新たに15種類の試作開発を行うことができた。

設備導入前は経験と勘に頼る部分が大きかったが、本事業において焼き菓子製造機器を導入したことで、正確な芯温を測れ、職人の腕に依存することなく均一な仕上がりになり、品質向上に繋がった。加えて、細かな温度管理を人力で設定する必要がないため、生地を入れてスイッチを押せばその間は他の作業に従事でき、作業効率が格段に上がった。

また、本事業を実施したことによって地元佐川から新たに1名雇用することができた。



ブルーベリージャムを加えたクリーム

製品内容

農薬などは一切使用せず、野生に近い形で栽培し、作付から収穫まで自社従業員の手で行われる安心・安全の焼き菓子各種。



収穫作業の様子



今後の活動予定

設備導入前から生産販売していた生菓子（シュークリーム・ブッセなど）は概ね好評をいただいているので、焼き菓子についても主力となる商品を作るべく試作を重ねている段階である。近隣スーパーや道の駅、各種イベントなどで提供し、消費者の反応を見ながら追加開発を進める。また、自社商品として一層のブランディングを図るため、パッケージ等にも力を入れ商品の訴求力を高めていきたい。

販路開拓のための雇用強化も図りながら、最終的には分社化を目指す。

販売計画

当面は地元を中心に高知県内の量販店での評価を得られるよう販売を強化していく。ジャムでは関西圏の小売店と取り引きがあるので、その販路を活かし、将来的にはジャムと併せたギフトセットの形態で展開していきたい。