実用化事例

技術相談 依頼試験

支援先

あいきマロン株式会社

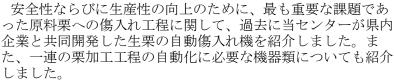
栗加工の安全性と生産性の向上に 関する支援

あいきマロン株式会社では自社農園から収穫される大粒栗の 生果販売や加工販売等を行っています。主力商品として栗本来 の風味が楽しめる「焼栗」や菓子等の材料として近年需要が急 増している「栗チャンク」(栗フレーク)がありますが、工場内 での加工は主に手作業で刃物を使用する工程が多く、従業員の 安全確保、生産性の向上、品質の安定性などに関する課題があ りました。そこで、これらの課題解決のために必要な装置導入



人手による刃物を使用する作業

【支援内容】 (1) 導入設備に関するアドバイス



や加工技術について、当センターに相談がありました。

自動機導入にあたっては中小企業庁の事業である「ものづく り・商業・サービス生産性向上促進補助金」の活用を提案しま した。また、申請書作成にあたり公募要領に沿ったポイントな どについてアドバイスをしました。



自動傷入れ機の導入 図 2

(2) 加工方法や製品評価に関する支援

栗の種類に対応した加工条件の変更など栗加工の技術的な支 援を行いました。また自動機の導入にあたり製法が変更となっ たことから、冷凍で流通させる製品について、食品衛生法で定 められる「冷凍食品」の規格基準における細菌検査を実施して 製品評価を支援しました。



栗の自動圧搾機 (従来はスプーンで手作業)

【支援の効果について】

あいきマロン(株)は、補助金を活用し加工に必要な設備を導 入することで、作業時の安全性が確保できたほか、従来に比べ て生産効率が時間当たり3倍増となる見込みなどの効果があり ました。また「栗チャンク」製品の細菌検査でも細菌は検出さ れず、安定した品質を確保した生産体制を構築することができ ました。



主力商品「栗チャンク」 図 4

製品名:焼栗チャンク、蒸栗チャンク 価 格:950 円(税込) 200g/袋 販売先:自社直売店・オンラインサイト

http://www.aiki-marron.jp/

グループ長

主任研究員

担当グループ フード・ケミカル G

武田 文宣 吉浦 貴紀

TEL: 029-293-7497