

Vacuum Packing Machine

TOSPACK

OWNERS

Voice



業務用真空包装機 業界シェアNo.1

— オーナー様の事例紹介 —

— 目 次 —



グローバルフィールド 様



・・・P3～



まいにち 様



・・・P6～



コクテイル書房 (ものづくり補助金活用) 様



・・・P8～



つけ麺 TETSU 様



・・・P10～

グローバルフィールド 様



住所 青森県三戸郡

食品加工(畜産)・ネット通販

「青森シャモロック」は、名古屋コーチン、比内地鶏と同等の評価を得るブランドで、宮内庁管轄の御料牧場にも雛が出荷されるほど。通常よりも手間も暇もかかるこの地鶏を、一羽一羽、愛情たっぷりに飼育。処理、加工、販売に至るまで、一貫して自社で生産する株式会社グローバルフィールドの代表取締役・保坂梨恵さんに、TOSEIの真空包装機を導入することで実現できた販路拡大についてのお話を伺いました。



飼育から販売まで、「青森シャモロック」ひと筋

— 「青森シャモロック」の魅力を教えてください。

「青森シャモロック」は、青森県畜産試験場が苦心してブランド化に成功した、高品質な地鶏です。弊社では飼育から販売までをすべて一貫して手掛けおり、そのブランドに恥じない安全安心な生産を心がけています。通常の2倍の時間をかけ、平飼い（放し飼い）で大切に育てています。ピアノ線に例えられる繊細で奥深い食感が特徴で、濃厚な出汁が取れると、料理の専門家からも好評をいただいています。

鶏肉は、グルタミン酸とイノシン酸の含有量が多いほど、おいしくなります。「青森シャモロック」は、いずれの成分も有名な地鶏より数値が高く、味わいへの信頼も獲得しています。なお、「青森シャモロック」販売のシェアとしては、約50～60%を弊社が占めています。



大袋から小袋へ。ニーズの変化に応じて

— 真空包装機をリニューアルした経緯について教えてください



もともとは食肉処理場で、長年真空包装機を使ってきましたが、老朽化が激しくなってきたためリニューアルを検討していました。またコロナ禍に入ってから販売形態がガラリと変わったことも、リニューアルを決めた大きな理由となりました。

以前までは、飲食店さまからの業務用のご注文が多く、これまでの包装機（大袋での生産）でも対応できていましたが、ギフト商品や、半年ほど前からは海外輸出も手がけるようになったのです。つまり飲食店さま向けの大きいサイズの真空パックから、小型の個包装容器に肉を入れて真空し、しかもそれを大量に必要とする、といった需要に変わってきたのです。これをいい機会と捉えて、機器の買い換えと、生産性の増強を検討し、真空包装機の選定を行いました。

グローバルフィールド 様

作業の自動化で、大量受注にも対応可能に

ー ベルトコンベア型導入前と比べて、作業効率はどう変化しましたか？

古い機械では、人が手で機械の扉をあけて、一個一個素材を並べて扉を閉め、真空がかかるとまた扉をあけて回収する。といったように、一つひとつの作業に、すべて人の手がかかっていました。そうなると大量に生産するのが難しいということになります。これは以前から抱えていた問題で、ベルトコンベアに変えたいという気持ちがありましたので、いいタイミングになりました。



最近では注文数がとても多く、数百パックを一度に納品する必要に迫られることがあります。ベルトコンベアですと、並べるだけであとは自動で排出されますので、作業時間も大幅に短縮されます。納期までに間に合わせなければならない、といった精神的なストレスからも解放され、品質管理や販売促進など、その人の隠れた能力や適性、意欲を見出して配置換えをするといったことも可能になりました。作業の自動化は、生産能力をあげるだけでなく、人の可能性を広げることもつながっていると実感しています。

人手不足の解決から、求人への課題解決へ

ー 生産の自動化によって、採用の面でもメリットを感じているそうですね。



わたしたちもたびたび求人をかけているのですが、なかなか人が集まらないという現状があります。とくに八戸市という大きな都市のすぐ近くではあるのですが、ちょっと離れた立地であることも人がきてくれない原因のひとつで、毎年採用には苦労しています。ですから少ない人数でどう生産性をあげることができるかという、ここ数年の課題がありました。そうした中で、今回の機械化によって人の作業を省略化し、かつ効率的に商品を生産できるようになったわけです。製造作業から、販売へと労力を回すことができるようになったことには、大きな意味があると思っています。「青森シャモロック」を世に送り出している立場としては、このおいしさを、より多くの人に届けたい、食べてもらいたい、という想いがあります。この想いに、一歩近づけたと感じています。

直接的に真空包装機を導入したから人が集まる、ということではないのですが、生産効率のアップとマンパワーの最適化を可能にしたことで、長期的な視点でみると全体の付加価値があがると考えています。その結果、今後はたとえば給与に反映できたり、仕事として魅力的なポジションが新たに生まれたり、といった変化も期待しています。意欲的な人材が集まりやすい、企業の魅力の醸成につながってほしいと願っています。

真空包装機の導入がきっかけで、ギフトや海外向けに販路を拡大

ー リニューアル後の商品販路についてお聞かせください。

以前は1kg入りなどの大きなサイズでしか、製品を作っていなかったのですが、今では200gの小さいサイズの加工食品に注文が増えています。海外からも小さいサイズで納品してほしいというご要望が多く寄せられるようになってきました。

また、ギフト商品では小さいものを何種類か詰め合わせたセットの方が喜ばれるということもありますので国内での販路も広がりつつあります。お陰さまで、トータルでの需要は伸びています。



グローバルフィールド 様

中でもとくに真空包装機の導入がきっかけで、大きな変革が可能になった点として、海外向けの商品の製造、ということがあげられます。

海外への出荷については以前から気になっていましたが、当初わたしたちに何ができるのか、具体的にはわからないという状態にありました。昨年、青森県庁で、今まで海外輸出の経験がない事業所にも香港やシンガポール向けに商品を出荷できるかテストしてみようという取り組みがありました。そこでギフト商品として製造していた200gの味付け肉をご紹介したところ、「これは絶対に香港で人気ができる」と言っていただきました。その言葉に後押しされ、出荷したところ、確かに評判もよく、手応えを感じました。途中、国内で鳥インフルエンザが発生して輸出できない期間もあったのですが、今では安定して注文がきています。

近々香港のバイヤーの方が青森にいらっしゃるとのことなので、商談を予定しています。海外の方は、日本の高品質の食材を求めています。さらには地鶏の加工品は珍しいということで、そうした背景もあってニーズが高まっていると思います。



海外の方に「青森シャモロック」のおいしさを存分に味わっていただくためには、本来であれば新鮮な生肉を提供できればいいのですが、まだ弊社の施設がそこまで整っていないという状況です。

現状では、味付けをした肉を冷凍し、小袋タイプで販売するに留まっていますが、香港向けでは「青森シャモロック」の需要が十分にあるということがわかったので、中長期的に成長をめざしていける販路のひとつを開拓できたと考えています。

今後も国内外の多くの方々に、「青森シャモロック」を知っていただくために、飼育から製造、販売まで一貫して管理することで、安全安心と高品質な商品をご提供していきたいと考えています。

まいにち 様



住所 大阪府岸和田市

防災用品販売（トイレ関連品）

大阪府岸和田市のまいにちは、災害備蓄用トイレ処理セットの生産を行うメーカーです。日本をたびたび襲う災害を憂慮し、備える取り組みが各地で進む今、備蓄したモノも被災すること、そして備蓄スペースの確保という新たな課題を解決するために、TOSEIの真空パックの技術・トスパックを活用しています。



避難時の、安心と快適のために

ー 災害備蓄用のトイレを開発した理由を教えてください。

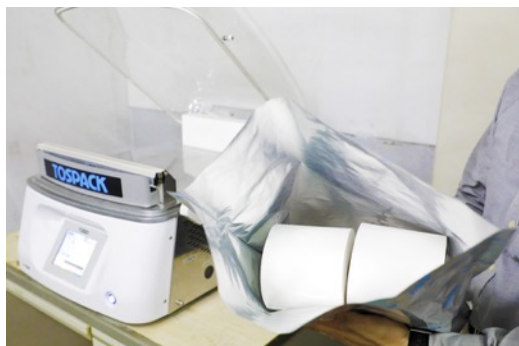
日本では昨年、避難が必要になるレベルの災害が、頻繁に起こるようになりました。最近で言いますと、2018年の西日本豪雨、今年に入ってからも、2021年2月には東北で震度6強の地震がありました。7月には伊豆の土石流による災害も起きています。

我々は、自治体、もしくは民間、マンション、学校、介護施設、病院などに対して、いざというときにしっかりと機能する確実な品質のモノを十分に備蓄し、災害に備えることを促進していきたいと考え、商品開発を行いました。主な商品としては、災害備蓄用のトイレ処理セット「超耐水WR-100」で、付随する商品についても開発を進めています。



抗菌と扱いやすい設計で、排泄物を安全に処理できる

ー 災害備蓄用のトイレとは、どんなものでしょうか？



災害備蓄用トイレ処理セットは、2つの真空パックで構成されています。1回分の排泄に使用する抗菌凝固剤7gの個包装を100個入れたもの。そして、排便袋100枚と、それを10袋ずつまとめて処理するための大型の袋10枚とをセットにしたもの。この凝固剤と袋の、2つの真空パックからなる商品です。

使い方は、家庭用の便座の上から排便袋をかぶせて用を足していただき、抗菌凝固剤で固める、という方法です。大便・小便を袋の中に排泄していただいたら、そこに凝固剤を振り入れます。20秒ほど放置すると固まって、抗菌剤を含んだおしっこが大便をくるんでくれる設計になっています。排便袋の上部を縛って、大型の袋に入れ、10回分たまったら、可燃ごみとして捨てるというしくみです。雑菌の繁殖やアンモニア臭も抑えてくれるため、ストック時の匂いのストレスも軽減でき、処理上の安全性も高いといえます。きれいに、しかも安全に、排泄物を処理できる商品として、自信を持っておすすめできます。

まいにち 様

スペースの確保、そして品質保持。真空パックで備蓄の課題を解決。

ー 商品を真空パックにしようと考えたのは、なぜでしょうか？

自治体、民間、学校、マンション、介護施設、病院が販売チャネルになっています。備えは必要だとわかっていても、物理的に備蓄スペースが確保できない、というお話をこれまでにたくさんいただきました。

そこで、スペースができるだけ少なく済むよう、また十分な量を備蓄いただくために、災害用の商品を開発する側も努力しなければならぬと考えました。

そこで、真空パックにたどり着いたという経緯です。



東日本大震災の経験によって、津波に巻き込まれて浸水してしまうと使えなくなるようなモノは、災害用には不向きだということもわかっていました。モノも被災するわけですから、ダメージに強い商品づくりをしていかなければならない、というモノづくりの教訓ですね。トイレは人の健康を守るモノなので、たいへん重要です。とくに長年備蓄することになりますので、品質の確かさが求められます。品質保持の観点からも、真空パックは有効です。

こうした理由から、災害備蓄用トイレ処理セットと、さらにはトイレトーパーについても、アルミラミネートフィルムで真空パックにするという方法を採用することにしました。

トイレトーパーも一度浸水してしまうと、使えなくなってしまいます。乾かしても、使いたい分を巻き取りにくくなるんですね。長年経過してもパリパリの乾いた状態で出てくる真空パックのペーパーは、備蓄に最適です。配送ケースの中には26ロール入っています。1ロールの長さは、通常50もしくは60メートルのところ、300メートルあります。4~5倍ですね。ようするに備蓄スペースが1/4~1/5に抑えられるということになります。災害備蓄用のトイレ処理セットと一っしょに備えていただくことをご提案しています。トイレトーパーに関しては、真空の圧力を調整することで、型崩れなく備えていただけるよう考慮しています。



社会に役立つモノづくりに、TOSEIの真空パック技術を活用していきたい

ー 商品開発のプロセスに、TOSEIはどう関わりましたか？



商品開発の立場では、備蓄期間をできるだけ長くすることが課題となってきます。現在、この災害用商品は、備蓄期間が10年となっています。次に15年備蓄できるものめざして、研究を続けています。

真空パックの機械は、TOSEIのトスパックを導入しました。TOSEIさんに相談したところ、まずは小さいタイプのデモ機を使ってみるよう、薦められました。試作を繰り返し、本格的に商品づくりをしていこうということになった段階で、大型の機械を導入することができました。その間、商品開発から機械の導入までのプロセスにおいて、きめ細かくサポートしていただきました。今後の商品開発についても、なにかと相談させてもらっています。

最近、ふるさと納税用に、新商品として「アンノット」というブランドで、防災リュックを発表させていただきました。このリュックの中に、災害用トイレ処理セットを30回分入れて、ちょうど運びやすい重さにしてあります。ご家庭での備えに活用いただければと考えています。また、四角い箱状のまま真空パックができると、さらに備蓄しやすさが向上します。そうした新商品の開発を今後も続けていきたいと考えています。

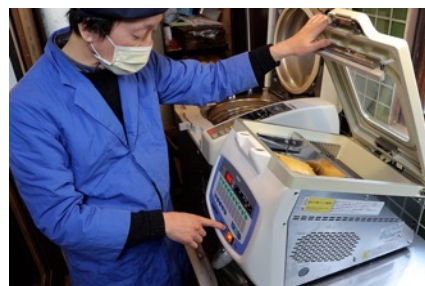
Cocktail書房（ものづくり補助金活用） 様



住所 東京都杉並区高円寺

飲食・食品加工、ネット通販

高円寺にある Cocktail書房は、古本屋・飲食店・食品製造を兼ねたお店です。SNSでも話題になった、作家をモチーフにしたレトルト食品「文学カレー」の製造・販売も行っています。



ものづくり補助金を利用して、「古本屋×飲食店×食品製造」の業態に挑戦。

— このような業態にしたきっかけは？

はじめは古本屋でした。1997年の4月に国立で古本屋として開業しました。国立は一橋大学があったり、美大生が住んでいたり学生が多い街なので、次第にお店が学生の溜まり場になっていきました。そのうちに店で学生たちの酒盛りが始まって、僕も一緒に飲むようになって。学生の一人が「酒場をやって、我々が飲んでいるお酒のお金をとってください」と言ってくれたことをきっかけに酒場を開店し、半年ほどかけて今の業態になりました。



達人釜と真空包装機を導入してレトルトカレー製造を開始。

— レトルト食品をつくらうとしたきっかけは？



レトルト食品のパッケージが本の形に似ているなと思って、お店で出していた文学カレーというメニューをレトルト食品にして、本屋で売ったら面白いんじゃないかなという思いつきがきっかけでした。それで、はじめはOEMでつくってみたのですが、できあがってきたものがちょっとイメージと違うものだったので、せっかくだから自分たちがイメージしたレトルトカレーをつくりたいと思い、TOSEIさんの真空包装機とパナソニック産機システムズの達人釜を導入し、製造を始めました。

販路としては、一つは東京古書組合が運営している「日本の古本屋」というECサイトです。通常そこでは古本が売られているわけですが、当店はレトルトカレーを販売しています。それからネットショップ「BASE」でも出品しています。また、当店に飲食で足を運んでくださったお客様がお土産として購入されることも多いと思います。カレー以外にも、檀一雄という作家が『檀流クッキング』で紹介した「大正コロッケ」や、ポテトサラダなどもレトルトにして販売しています。



コクテイル書房（ものづくり補助金活用）様

レトルトカレーが売り上げと社会貢献につながった。

ー コロナ禍において、レトルト食品の販売は役に立ちましたか？



まずは、店が営業できなかつたときに、レトルト食品を販売することで、売上げがあったということが大きかったですね。また、コロナ禍によって、人々の衛生に対する基準が確実に上がっていると思うのですが、真空で調理をしたり、真空パックにして保存したりすることで、お客様にも安心して食品をご提供できる環境を用意できたと思います。

また、カレー大学主催の「カレー・オブ・ザ・イヤー 2022」の社会貢献部門を受賞しました。コロナ禍で、学生たちもアルバイトがなくて、苦労しているという話を聞きましたので、レトルトカレーでしたら、常温で長期間保存できますし、お湯に入れて温めたらすぐに食べることができるので、少しでも助けになればと思って、困窮した学生さんに当店のカレーを配布しました。

ものづくり補助金でTOSEI機器を導入。

ー TOSEIの機器はどのように導入されましたか？

TOSEIさんの真空包装機とパナソニック産機システムズの達人釜は他社と比べると高価ですが、「なんとか導入したい」と道を探っていく中で、ものづくり補助金という制度を知りました。

それで、東京商工会議所に相談に行くと、「まずは東京都の経営革新計画を取得したらどうですか」と勧められました。それを取得することで、ものづくり補助金を申請する際のプラスになります。



達人釜 FCS-KM76

また、「ものづくり補助金の申請と重なっている部分もありますから、ご自身の考え方もまとまるのでは？」と言われたので、ちょうどコロナ禍で暇だった4~6月に勉強しながら、2021年7月に、東京都の経営革新計画を取得しました。

そして、ものづくり補助金についても勉強して、申請をしたら認可が下りたという流れです。

V-307GII

食品ロスを削減し、メニューも多彩に。

ー TOSEIの真空包装機を使ってみて、いかがですか？

レトルトにしていない状態でも、食品の保存期間がこんなに延びるのかと、びっくりしています。それに、TOSEIさんの真空包装機は、ほんとうに使いやすいです。

食材ロスの削減にも役立っています。例えば、お店で煮魚を出して、1つ、2つ余ったときに真空保存しておいて、別の日にお通しとして提供するといった工夫もできますし、野菜も小分けして真空にしておくとも長持ちします。

また、お店のお品書きを考えてもう一品欲しいなと思ったときに「真空パックしてあるアレを使おう」と思いつくこともあるので、メニューも多彩になった気がしますね。



つけ麺 TETSU 様



住所 東京都千駄木本店



飲食・食品加工（ラーメンスープ）

つけ麺 TETSU様では、本店と支店の味のばらつきを解消や、仕込んだスープの保存などでTOSPACK HOTを活用いただいています。

TOSPACK HOTは熱い状態でもそのまま真空パックできるため、スープの品質を落とすことなく保存したり各支店への配達をすることが可能になったとのことです。

そんなつけ麺 TETSU様の事例をご紹介します。

熱い状態のスープをそのまま真空にできるから、各店舗で安定した味の提供が可能に。

つけ麺 TETSU様は、今まではセントラルキッチンで作ったスープを業務用のポリバケツに入れて、各店舗に配達していました。

ただし、品質の劣化や、容器の回収について懸念する部分があったということです。

そこで真空包装機を取り入れようと色々調べたところ、従来品だと、熱いスープをそのまま真空すると気圧の問題で吹きこぼれが発生してしまうため、まず冷ます必要がありました。

ただしスープを冷ますと中身が分離してしまうため、この状態で中身を均等に分けて真空パックに詰めることは非常に難しいことでした。



そんな中でTOSPACK HOTに着目いただき、熱いものをそのまま入れても吹きこぼれなく真空にできるということで採用いただきました。

TOSPACK HOTでは、熱い状態のスープをそのまま詰めることができるから、味のブレや品質のブレがなく真空にすることができます。

それをそのまま冷凍してから各店舗へ配達を行うことで、各店舗でも安定したスープを提供することができたとのことです。



つけ麺 TETSU 様

スープを一括で作って保存できるから、ガス代も体力も節約。

スープ作りは本当に激務で、スープ作りが終わると1日の仕事が8割終わった気持ちになるくらい大変な作業とのこと。

TOSPACK HOTを取り入れてからは、なるべくたくさんの量を一番大きい寸胴で作成し、それをそのまま真空パックに詰めて保存できるから、スープを作る日数が減り、ガス代も節約できて、体力的にも余裕ができたとおっしゃっています。



冷蔵庫の無駄なスペースの解消にも。



また、今までは寸胴をそのまま冷蔵庫に入れて無駄なスペースが生まれていたようですが、TOSPACK HOTで真空したパックを板状で冷凍すれば、均一なサイズで重ねて詰めることができます。

そのため、冷蔵庫に無駄なスペースを作ることなく、綺麗に保存することができているとのことでした。