

「味工房うめきん」より お客様へお便りを 発行することにしました。

# うめきん通信

第27号平成29年9月  
発行：有限会社 梅金  
責任者：代表 梅村順一  
岡崎市石原町字市場78-1  
TEL 0564-83-2034

「森と水と里と海の絆」が、おいしさと安心を継続できることをお知らせしたいPR誌です。

## ○バタ練り機械を導入

この度、新規商品の開発に向けた機械を導入することができました。岡崎商工会議所からもご指導を頂きながら準備をしてきた経営計画に沿う、新規事業の始まりです。導入した機械は、バタ練り機械です。これまでも大型素練り機械によって同様な役割を果たしてきました。今回導入の機械は、従来の130ℓの3分の1の大きさで40ℓを加工できるものです。少ロット多品種の製造を目指した機械導入です。

もう一つ従来の機械との大きな違いは、この練り機械の中に凝固剤を入れて蒟蒻を作ることです。時代に逆行するようですが、長年の経験を活かして素材の様子を確認しながら多種多様な蒟蒻を作ることができます。

20代半ば家業である蒟蒻製造業に従事した当時、父が大型のバタ練り機械にバケツでこんにゃく糊を入れ凝固剤を混ぜる姿を今でも思い出します。大変な重労働でありましたが、その当時の経験が新たな可能性を育んでくれていたと感じています。今回のチャンスを活かして、新たな蒟蒻づくりを目指していきたいと意気込んでいます。



## ○蒟蒻業界の新たな挑戦が始まる

近年のお客様は、良質であり付加価値を持つ商品を求めているといわれます。安価な商品ではなく、こだわりが顧客に伝わり、食べておいしい商品を求めています。また、少人数家族形態では手軽に簡単調理できる商品が求めているといえます。例えば、町の惣菜屋さんが停滞するなかで、コンビニのおひとり様用惣菜が好調となっています。高齢者夫婦は、好きな惣菜をコンビニで買い求め食事をする。共働き世代は、遅い時間に別々の食事を摂る時代へと変わっています。このことから、手軽に調理できる商品であり、低カロリーで深夜に食べても負担の少ない商品が求められていると考えられます。



素材としての蒟蒻から、惣菜としての蒟蒻への転換が求められています。当社が近年取り組んできた田楽こんにゃくシリーズは、時代のニーズにマッチする商品となりました。素材としての蒟蒻は、価格破壊を起こしており、利益を生む商品ではなくなりました。しかし高付加価値の商品は、消費者が注目してくれる傾向であることを実感しています。既存の顧客だけでは企業の採算は厳しい状況であり、新たなチャンネルへの挑戦が必須です。蒟蒻の効能は、低カロリーであり食物繊維が豊富、皮膚の保湿効果を高め、アルカリ性食品でありカルシウムが豊富であることを多くの方が知っています。機能についての認識はあるが、消費行動を起こさせるほどの魅力がないといえます。これは既存商品には魅力がないことを示しています。蒟蒻を素材にした新しい商品の開発が必要となっていると考えました。今回導入した「バタ練り機械」を有効に活用して新商品を開発してまいります。