

私たちの製品
がんばってます

日食会員の
ユーザー
訪問記 80



「東味株式会社」で 活躍する増幸産業の 超微細粒摩砕機

こんにやく・豆腐・納豆・麺製造業者向けの小袋つゆ・たれ製造から始動した東味。現在ではお弁当向け調味料のほか、即席みそ汁、ソース、ドレッシングや香味油など、オリジナル商品の委託製造や共同開発なども含めると400レシピ以上の多種多様な小袋製品を手がけるまでに成長を続けている。そのうち、ペーストや具入りの小袋製造には、増幸産業の超微細粒摩砕機「スーパーマスコロイダー」の存在が欠かせない。千葉県柏市の東味株式会社工場を訪ね、お話を伺った。

◀ 本社

「品質の維持・噛み込み防止に
欠かせない、増幸産業さん
独自の技術が頼りです。」

東味株式会社
常務取締役
白根 光一郎さん



営業部課長
門倉 征伸さん



●事業展開

小袋の多品種生産を専門とする
食品業界の名バイプレイヤー

当社は、たれ・つゆなどの小袋製品の製造を専門とする会社です。こんにやく、お弁当関連を土台として、現在は即席みそ汁をはじめ、わさびやしょうが、ミニパックのお惣菜や練梅、鯛みそ、なめたけ、抹茶塩、アヒージョソースなど、液体からペースト、粉末まで、さまざまな形状の小袋製品を製造しています。小袋の多品種生産には自信がありますので、オリジナル商品の開発や委託加工、共同開発をご検討の際は当社にご相談ください。

製品の安全性、味と風味にはこだわっており、実績のある商社から規格書を取り寄せ、産地や内容を確認した



左から東味の門倉征伸営業部課長、白根光一郎常務取締役、鈴木隆史仕込課統括課長、増幸産業の増田真也常務取締役

うえで原材料を仕入れています。

2018年にはISO22000の認証を取得し、製造から確認まで一貫したチェック体制を確立。品質管理室を設置し、安全・安心な製品づくりへの徹底した取り組みを行っています。

●パートナーシップ

小袋製品の「噛み込み」防止に
活躍する増幸産業さんの機械

当社が増幸産業さんの機械を使い始めたのは1994年。創業者の社長が小型のスーパーマスコロイダーを導入したのがきっかけだったと聞いていま

す。当時は現在の主力製品である即席みそ汁の販売を開始したことで、出汁の風味を増すために鰹節を粉碎し味噌に混ぜ込むことにしました。その工程でスーパーマスコロイダーを導入したので

す。小袋製品はシール部分に固形物が侵入する「噛み込み」があると、液漏れや品質の劣化につながります。そのため即席みそ汁に入れる鰹節は微細に粉碎することが必要でした。別名「融砕機」と言われるほど融けるような超微粒化が可能でスーパーマスコロイダーはま

さに、当社のオーダーにぴったりの機械でした。即席みそ汁を日々2〜3t製造するようになった今では、スーパーマスコロイダーは欠かせない存在です。

現在当社のスーパーマスコロイダーは手動(アナログ)式、全自動(デジタル)式各1台の計2台となりました。手動式は熟練の社員が使用し、上下2枚の無気孔グラインダーの接触する音や力のかかり具合をハンドルで微調整します。タッチパネルの全自動式は、人による調整が不要で、常時クリアランスを自動調整してくれるため、パートさんや新入社員でも同じ品質を保つことができ助かっています。

小袋製品は可能な限りフレッシュな状態を維持するように努めていますので、胡麻ペーストや大根おろしなどは製造直前に加工。原材料の風味そのままに調合するには「細かくする」工程が非常に重要なんです。増幸産業の常務・増田さんが当社のテストに立ち会うこともあります。先日もグラインダーの溝の形状を改良した機械で、実際にショウガをすって風味や効率性の確認を行うなど、お互いにパートナーとして協力し合う仲です。

●現場の声

スーパーマスコロイダーは工場に不可欠です



当社の工場は、スーパーマスコロイダーがなければ成り立たないですね。下処理、仕込みと午前中に集中して稼働しています。増幸産業の増田常務はとても気さくな方で、電話で質問するといつも親身になって対応して下さいますし、部品の交換なども迅速に行ってくださいるので安心して仕事ができます。これからも、いろいろな材料を使って風味やおいしさを追求するため、ともに研究していきたいと思っています。

(東味株式会社 製造部 仕込課 統括課長 鈴木隆史さん)

■東味の商品

<https://www.toumi.co.jp/>

■バリューみそ汁シリーズ

業界でトップクラスの低価格を実現した生みそタイプの即席みそ汁。150mlのお湯を注げば、調合直前に削った鰹節と信州味噌の香りが豊かに広がります。



・バリューみそ汁10gシリーズ
入数：100個×15袋
全6種類



・赤だしみそ汁14g
入数：100個×10袋
※賞味期限：製造日より常温6カ月

●その他にも便利な小袋を多数ラインナップ

醤油・たれ、ソース、餃子のたれ、とんかつソース&マスタード、ケチャップ&マスタードなどのロングセラー商品。



東味の製造現場で活躍中の
スーパーマスコロイダー



●機械メーカー担当者の声

機械に対する愛を感じるお客さまです



前担当者に代わって私が東味さんに伺うようになってから、4年ほどたちます。当社がお付き合いいただいているメーカーさんの中でも、少量多品種としてはナンバーワン。そしてスーパーマスコロイダーへの深い愛を感じるお客さまでもあります。機械に対する質問が鋭く内部構造までもよく理解し、使いこなして下さっています。いつ来ても機械は清潔に手入れされていて、隅々まで管理の行き届いた素晴らしい工場にいつも感じしております。これからも「お客さまの生産を止めないこと」をモットーに、常に使いやすさ、性能の向上を目指してスーパーマスコロイダーをますます進化させていきます。今後も長いお付き合いをよろしくお願いいたします。

(増幸産業株式会社 常務取締役 増田真也さん)

●取材協力

日食会員 増幸産業株式会社

代表取締役社長：代表取締役 増田幸也 設立：1804年2月 本社：埼玉県川口市本町1-12-24 電話：048-222-4343
取扱製品：湿式・乾式、ペースト状からスラリー状、パウダー状まで、粗粉碎、中粉碎、微粉碎、超微粉碎のあらゆる粉碎領域に対応する装置の製造
<http://www.masuko.com/>

ユーザー 東味株式会社

代表取締役：鶴田孝 設立：1987年7月7日 本社：千葉県柏市高田1113-34 電話：04-7144-6438 (代表)
取扱製品：つゆ・たれ・ソース・ドレッシングなど小袋充填の委託加工・共同開発・OEM商品の製造
<https://www.toumi.co.jp/>

