

日経

MJ

3月2日(水曜日)

月/水/金 発行

ギョーザ開発期間半減

信栄食品 味の分析装置導入

【松本】冷凍ギョーザや関連器具を購入した。のOEM(相手先ブランドによる生産)供給を手がける信栄食品(長野県松本市)は商品の開発期間を1週間程度に半減させる。食品の味を分析する最新装置を導入、スーパーなどの顧客企業が持ち込む見本通りの風味を再現するのに役立てる。海外の味のトレンドも数値化し、国内外の需要を開拓する。

このほど約1200万円を投じて味の分析装置

や関連器具を購入した。食品をセ氏40度程度の温度下で人の口でしゃくしたような状態にし、酸味、苦味、うま味、塩味などを検知する6つセンサーを使って分析する。約300万円を投じて本社工場に専用の検査室も設けた。公設の試験機関や大手食品メーカーなどで同様の装置を導入した例はあるが、中小の食品メーカーが採用するのは珍しいという。

導入の狙いはギョーザの新商品の開発期間の短縮だ。スーパーなどが持ち込むサンプルの味を数値化することで、味の再現にかかる期間を1週間前後と、従来の半分程度に短縮できるとみている。顧客のニーズに迅速に応え、OEMの受注増につなげる。

「女性が好む味」といった漠然とした要望にも対応しやすくなる。ギョーザ以外の食品の味傾向を分析し、顧客企業への商品提案に生かす。