豊製作所

## 製麺機、生皮製造機に強み 付加価値商品作りに柔軟対応



豊製作所 は、うどん・ そば・ラー メンなどの 製麺機、餃 子・ワンタ ン・シュウ マイ等の生 皮製造機の 2大事業を 始め、健康 食品や穀物 類などに対 応する粉砕 機など、食 品機械の製

造販売を行う有力メーカー。創業者倉知雅休氏(現代表取締役会長)が1967年に前身の倉知鉄工所を開設し、その2年後には餃子打抜機を製造販売。76年には同業界でも早くに海外輸出を開始し、現在

も海外への販売比率は高い。20年9月に2代目社 長倉知剛氏が就任し、現在も順調に拡大している。

21年6月期決算は、売上高が前期比10%増の約10億円。イエナカ消費拡大で製麺や餃子皮メーカーなどが順調に拡大したことや、既存顧客の設備投資も進んだことで、売上増を後押しした。

製品の強みの一つには「ミキサー」があり、安価な1軸ではなく、付加価値商品の製造に最適な「2軸」が主力。麺や餃子の皮など小麦粉などを主とする製品の味の決め手の大きな要素の一つが「いかに短時間で均一に混ぜ合わせられるか」であり、同社の2軸方式は、粉の流動が活発で自転しながらタンク内を移動し均一な生地を練ることが出来る。さらに、真空ミキサーは、ミキシング中に減圧脱気を行い水分が粉の中心まで浸透する。付加価値の高い製品作りを求める食品メーカーから高い支持を得ている。

一方、海外のネットワークも北米、欧州、豪州、 アジア、西アジアなど充実しており、特に北米で の生皮製造設備は高いシェアを有しており、地球 規模で世界各地の美味しさ作りに貢献している。

## ヨシダ コーポ レーション

## 新中期 5 ヵ年計画始動 量から質へ、NC から PC へ



「YS ブ ランド」や キャラク ター「チー コちゃん」 を主力に家 庭用・業務 用市場に付 加価値の高 いチーズ製 品を展開。 1994年の 創業以来、 ナチュラル チーズ(N C) からプ

ロセスチーズ (PC) と製造の幅を広げ、家庭だけでなく、外食産業や製パン市場などで高い支持を得て拡大基調にあり、前年度 (21年3月期)から新中期5ヵ年計画が始動している。

新中計の根幹は、前中計から引き続き「量から質へ」「NCからPCへ」。質重視を鮮明に打ち出し、シェアがあるNCは新たなアイデアを付加してより存在感を高めると共に、自社技術とアイデアで価値を付加できるPCの売上構成比を現在の3割から高めていく。

NCでは、21年春に業界に先駆けて新発売した「YSとろけるシュレッドプラス」が注目。調理用シュレッドチーズ類では初の栄養素付与商品で吉田哲人社長は「当社が新たな市場を創造していく」とし、新たな需要を開拓している。

PCの主力は、多くのスーパーで採用される「ベビーチーズ」の他、ソフトタイプの「混ぜるの簡単クリームチーズ」は、冷たい状態でも柔らかく湯煎不要の人気商品。家庭で簡単にチーズスイーツが作れると好評で、味や品質に加えて使い勝手の良さから外食産業にも採用が広がっている。

社会貢献活動も積極的で、子育て支援イベントなどに定期的に参加し、レシピ提案や親子で楽しく学べるクイズなど、食育にも注力している。