

農産物を顧客の要望に沿った食品原材料へと受託加工。 磨き上げた技術でさまざまな加工を手がける“業界のお助けマン”

創業以来、穀物類の加工技術に特化して事業を展開してきたペリカン。食品メーカーや商社等からの委託で、大豆や小豆などの穀物類を食品原材料へと加工する事業で成長を続けてきた。今年10月、長年培った技術を駆使して開発した大豆ミート製品「SoyΦ(ソイファイ)ミート」を発表。食品加工原材料メーカーとして販売にも力を入れ、目標とする“小さな大企業”に向け前進する。



代表取締役 原田 洋志氏

- 代表者 代表取締役 原田 洋志
- 設立 昭和60年11月
- 資本金 3,000万円
- 従業員数 68名
- 事業内容 穀物類関係の食品製造及び販売、穀物選別業、穀物の選別用機械及びそれに付帯する機械の製作販売、穀物、食料品及び食品製造用機械の輸出・輸入他
- 所在地 〒363-0028 埼玉県桶川市下日出谷西3-2-1
- URL <http://www.pelican-eg.co.jp>

株式会社ペリカンは、大豆や小豆、ひよこ豆、黒豆、米粉、加工でんぷん等の穀物類を、顧客の要望に応じてオーダーメイドで食品原材料に加工する企業だ。加工は原材料の選別、脱皮、挽き割り、粉碎、混合など多岐にわたる。

同社は多数の食品メーカーの受託加工を手がけており、その加工品は大豆製品や飲料、スナック菓子、製パン・製菓、総菜、製麺など幅広い食品に用いられている。

現在、加須市に二つ、久喜市に一つ工場を持ち、フル稼働で受託加工を行っている。

「今、当社が取り扱う穀物類は大豆の割合が多いです。過去には米粉が多かった時期、エンドウ豆が多かった時期など、時代のニーズによって変化はありました。いつの時代も、当社はお客さまの要望に寄り添う“業界のお助けマン”というスタンスです」(原田洋志社長)

創業以来長きにわたり、穀物類の加工に特化して技術を磨き、顧客の信頼を得てきた同社。他社にはまねできない革新的なオンリーワンの技術で存在感を示している。

→ 革新的な技術で存在感を示す

父親が経営する選別機械メーカーで機械の開発を行っていた原田社長が独立し、昭和60(1985)年に同社を興した。自ら手がけた機械を使っただ大豆や小豆、穀物類の選別事業から始まり、やがて、大豆や小豆等の受託加工を手がけるようになる。

社長自ら顧客のもとに足しげく通って情報を収集し、さまざまな方法で金属や石、ごみなどを取り除く選別技術の開発、そして顧客の要望に応じた加工品を製造できる機械の開発に励んだ。

そして、平成4(1992)年、「丸大豆を子葉と胚芽と皮に分離する方法」で特許を取得する。

「大豆の皮というのは、なかなかはがれないのです。また、皮がついていると味が悪くなってしまいます。そこでお客さまから、皮を100%取ってほしい、という依頼があり、4~5年かけて、皮をきれいにはがせる加工技術を開発しました」

試行錯誤の末、同社が開発したこの技術は革新的なものだった。顧客の依頼に応じて大豆を皮と実(子葉)と胚芽に分離することで、大豆の食味をアップさ

せることができ、顧客が手がける最終製品の風味向上を実現したのだ。また、この技術によって皮や胚芽をきれいに分離することで、それらを捨てることなく製品に使う道も開いた。

その後も同社は、顧客の要望に応えるべく多様な加工技術、選別技術を開発していく。やがてその評判は業界内に広がり、食品メーカーや商社からの受託が増え、会社は順調に成長していった。

➔ オンリーワンとなる技術の数々

平成14年、同社は「無菌全脂大豆粉の製造方法」の特許を取得する。これは、大豆に残留する土壌由来菌を除去すると同時に、大豆のえぐみや青臭みの原因となる有害酵素を失活し(酵素失活)、その一方で大豆が持つ水溶性タンパク質やビタミン、ミネラルなどの有効成分を損なうことなく大豆を丸ごとパウダーにするという技術だ。

それまでは、主に豆腐や納豆など伝統的な製品に使われてきた大豆。これが大豆粉になったことで、製菓・製パン、スナック菓子、製麺、健康食品、水産製品へと用途の幅が大きく広がった。

さらに、同社が加工した大豆粉は水によく溶ける(分散する)という特長を生かし、新たな製品化のアイデアを模索すべく開発に挑んだ。そして平成29年、「無菌全脂大豆粉を原料とする醗酵乳製品の製造方法」の特許を取得。そして、自社で乳酸菌を選別し、埼玉県産業技術総合センター北部研究所と共同で国の「農商工連携」制度を活用して無菌全脂大豆粉を使ったヨーグルトを開発した。その後、「乳酸菌醗酵大豆食品及び乳酸菌醗酵大豆食品用の乳酸菌」の特許を取得した。

製造方法の開示を伴う特許の取得はリスクがあると考え、戦略的に特許申請を行わない企業も多い中、同社は積極的に特許の取得を進めていった。

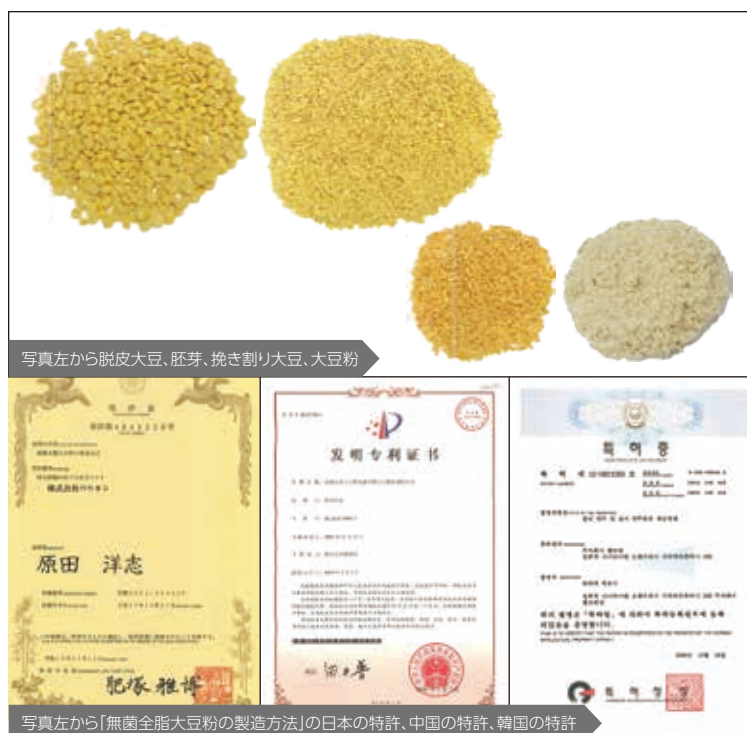
「特許を取ることで、自分たちが開発したものをきちんと示したいのです。無菌全脂大豆粉の特許は、

中国と韓国でも取りました。乳酸菌の特許はアメリカで取っています」

こうした技術の数々が、“困ったらペリカンに頼もう”という顧客の信頼へとつながっているのだ。

➔ 顧客と力を合わせて加工技術を磨く

近年、消費者の嗜好の細分化や健康に対する意識の高まりなどから、さまざまなカテゴリーの製品が



開発・販売されている。

同社は、顧客からの「この原料でこんなものがないか」「これを使って特殊な加工をしてほしい」といった注文や持ち込まれる農産物に対して、長年培ってきたノウハウや知見をフルに活用して加工を手がけていく。時には、製品の出来高を考えて新たな提案をしたり顧客とともに新たな加工技術を開発したりすることもある。まさに、“業界のお助けマン”だ。

「新たな加工技術を生み出していく、そのヒントとなるものはお客さまから教えていただくのです。世の中にないこんなものがほしい、これをこうしてほしい、そうした困りごとに一つひとつ応えていき、独自の加工

機械を生み出してきました」

加工はまず、原材料を顧客から預かり、その大きさや形、収穫年度や産地など品質を判断して機械の微調整を行う。そして、原材料に含まれる異物や形の不揃いなものを取り除き、依頼に応じて豆などの皮をむく脱皮、希望のサイズに応じた挽き割り、青臭さを取り除く酵素失活、加工しやすいようパウダー状にする粉碎等、オーダーメイドの加工を施して、顧客のもとに食品原材料として送り出すという流れだ。



特殊加工機械「エクストルーダー」



写真左から「SoyΦミート」ミンチタイプ、そぼろタイプ

現在、世界的な原材料高騰の影響を受け、頭を悩ませる企業が多いなか、同社は受託加工に専念することで安定した経営を実現している。

→ 自社製品となる大豆ミートを開発

同社は特殊加工機械“エクストルーダー”を用いて、初の自社ブランドとなる大豆ミートの食品加工原料「SoyΦ(ソイファイ)ミート」を開発した。

現在、市場に並ぶ多くの大豆ミートは油を搾った脱脂大豆が使用されており、脱脂大豆特有の豆臭さが商品開発のネックとなっていた。これに対し同社の大

豆ミート「SoyΦミート」は、全脂大豆を用いた「全脂脱臭大豆粉」を原料としているため、豆臭さがなくうまみや歯ごたえのある食感が特徴だ。

ミンチ状の「SoyΦミート」を水に戻し、水気を絞って肉同様に調理すれば、唐揚げやハンバーグなどの総菜が完成するという。総菜以外に新感覚のスナック菓子にも加工が可能だ。販売は同社と関連のある会社がBtoBで行う。

「『SoyΦミート』を関係者に味見してもらったところ、『おいしい!』と評判が高かったのです。お客さまからの反応もよく『これで何かやりましょう』と。この製品は、伸びしろがあると思っています。当社の転換点になる製品だと考えています」

「SoyΦミート」は10月の食品開発展で披露された。おいしい大豆ミートを求めていた多数の企業担当者から試食後に、「これを求めていた! ぜひ検討したい!」と声上がり、大きな手ごたえを得ている。

→ 加工技術を磨きながら製品販売に注力

今後も同社は、これまで磨いた技術やノウハウを生かしながら依頼に応える受託加工を手がけていく考えだ。そして、同時に「『SoyΦミート』のメーカーとして関連のある会社と協力して販売を強化していきたい」と原田社長は語る。

また、これまでコロナ禍で停滞していた海外進出も、すでに本格的に視界に入ってきているという。

「中国では、現地の大手企業と提携して当社の大豆粉を使い現地の人たちの健康に配慮した製品を開発する話を進めています。中国での事業は、当社の大豆粉をブランドにした“ノウハウ商売”を考えています」

加工技術に特化して37年。他社にはないオンリーワンの技術で、業界内で確固たる地位を築いてきた同社。これからも顧客のニーズと期待に応えながら技術を磨き、同社が目標に掲げる「小さな大企業」に向けて歩を進めていく。