

上野砂糖 株式会社

食べやすく、
舌触りの良い黒糖加工品を開発

事業内容

創業100年を迎えた加工黒糖の製造会社

福井県出身の創業者、上野清作社長が砂糖問屋で丁稚から番頭まで勤めた25歳のときに、国内で起業がブームになっていた大正2年に大阪市西区で創業。大正14年に大阪砂糖取引所が発足したと同時に仲買人になって以降、4代目の理事長職をつとめるなど大阪の砂糖業界の重鎮を担っている。昭和30年に大阪市浪速区に工場を移転。平成9年には本社機能を、大阪市中央区から大阪市浪速区に移転した。

近年ではB to Bの取引が増加

沖縄県とタイ、ブラジルから原料となる黒糖を調達し、一定の味を保つためグラニュー糖などの原料となる原料糖を混ぜ合わせて製造する。そうしてできあがった黒糖を粉状のままや、一度固めて食べやすい形にかち割りにした製品に加工して販売している。一般消費者に直接販売するほか、近年は菓子類やアイスクリーム向けに採用されるなど企業間取引も増加している。

上野砂糖 株式会社

代表取締役社長 上野 誠一郎

〒556-0024 大阪市浪速区塩草3-6-3

TEL. 06-6561-3034 FAX. 06-6562-5136

資本金/50,000千円 従業員/62名

主な取引先/製糖メーカー、商社、量販店など

主な保有設備/黒糖成形機、計量器、ボイラーなど

主力製品/加工黒糖、黒糖蜜、粉糖など

企画力 OK 小ロット OK オンライン技術 OK 試作 OK 連携力 OK

補助事業

食べやすい黒糖の追究

創業から約100年の間、黒糖を精製する技術を磨いてきた。最近ではとくに、黒糖をブロック型にして食べやすく、かつしっとりとした舌触りの良い食感に仕上げる研究に力を注いできた。研究の結果、調達した粉状の黒糖をブロック型に成形することが実現できる。ただ、試験的な少量生産は可能であったが、販売するに十分な量を確保できるほど生産ができない状態だった。

設備の開発にめど

縦16mm×横20mm×厚み9±1mmと一口で食べやすい黒糖の大量生産を目指し、パイロットラインを用いて最適な生産工程の研究を継続した。この研究にめどが立ったため設備メーカーとともに黒糖成形機ラインを開発し、平成27年度に本社工場に導入した。新たなラインでは、粉糖黒糖を原料として充填し、圧縮したのちに一定の寸法にカットし、ブロック型の黒糖の成形品を作る仕組みにした。

ミネラル豊富で栄養価が高く、
美味しい黒糖製品へのこだわり

代表取締役社長 上野 誠一郎

創業者の祖父が考えた「良品は声なく人を呼ぶ。信用は宝なり」の社訓をもとに企業を経営しています。品質管理には高い評価を得ています。



一口サイズで舌触りの良さを追究



黒糖成形機でブロック型に成形



沖縄から調達した原料糖

具体的成果

充填から黒糖の成形可能に

黒糖成形機ラインを導入し、粉状の黒糖から成形固形黒糖の工程のうち充填から黒糖の成形までが可能になった。成形機のラインを構築するにあたり、破砕による生産ロスを抑えるためラインに組み込んでいるコンベヤーの傾斜角度を設置場所の広さなどを勘案しながら設計し、設置するなど工夫した。こうした工夫を積み重ね、従来、固形黒糖の破砕で発生していた粉の大幅な軽減や吸湿による黒糖の品質劣化の防止を図った。こうして安定したブロック型の黒糖の生産を実現した。

サンプルで高い評価を受ける

黒糖成形機の設備の調整などで改良を重ねながら、生産量は1バッチあたり90kg、1日のバッチ数を20バッチ、歩留まりは97%に向上した。生産性を高めながら、本格的な販売に備えた。また、完成した成形製品のサンプルを平成27年11月に開かれたイベントで配布し、アンケートを実施。アンケートをもとに市場に流通する製品のパッケージ仕様などを固めていった。大手小売によるテーブルサンプルで高く評価を受けたほか、量販店などで新製品として採用が進んでいる。

今後の戦略

製品の置き換えを進める

黒糖市場はかち割りタイプの固形黒糖の販売が低下しており、独自の市場調査の結果、「歪な形状で食べにくい」、「硬い」などの意見が出ていた。成形ラインの導入を契機にブロック型の黒糖製品が生産できるようになったこともあり、従来のかち割りタイプからブロック型への置き換えを図ることにした。平成29年10月に製品をリニューアルし、「上野焚黒糖成形タイプ(加工黒糖)」として販売を始めた。黒糖を使った梅酒や梅シロップなど企画時に需要があった製品など一部の商品については、従来の製品を継続販売する方針。

黒糖製品の新たな可能性模索

黒糖成形機ラインのほか、平成28年にコンピュースケールを搭載した包装ラインを導入し、固形と粉状製品が充填を可能にした。固形と粉状製品がさまざまな形状の袋に充填可能な給袋包装機と組み合わせることで省エネ効果も見込める包装ラインを構築した。また、黒糖成形機ラインの強みを生かして5年間の備蓄が可能な「災害備蓄用の焚黒糖」の販売を平成28年12月に始め、平成29年7月に防災安全協会から防災製品等推奨品の認定を取得した。黒糖製品の新たな可能性を常に模索し、美味しさと安心・安全な製品を展開している。

取材を終えて

至る所で創意工夫あり

沖縄から調達した原料となる黒糖を試食させていただいた。その原料糖は素朴で十分美味しかったが、黒糖成形機を通してブロック型に加工した黒糖製品との違いは明らかだった。特有のアクが抜けて黒糖が洗練されて舌触りが良く、上品に口元に運ぶことができた。黒糖の成形はそれほど難しいとは思えないというのが取材前の率直な印象。だが、設備の開発と導入の経緯を聞きつつ原料糖と食べ比べると、「至る所で創意工夫があったのだ」と感銘を受けた。

<http://www.osatou.com/>