



2024年4月稼働の「もとす工場」



開放感のあるオフィス



工場見学用のパネルも展示

第18回 トップインタビュー

東海牛乳 株式会社

〒503-2304 岐阜県安八郡神戸町丈六道66 <https://tokai-milk.jp/>
創業/明治16(1883)年4月 資本金/2,000万円 代表取締役/井尾 行宏 従業員数/165名(令和6年7月現在)
事業内容/牛乳、乳飲料、清涼飲料水、果汁飲料等の企画・製造・販売 新工場/もとす工場 岐阜県本巣市温井199



代表取締役 井尾 行宏 さん

美味しい!のその先に健やかな笑顔が広がる 製品づくりを目指します。

【若山】 創業141年、東海牛乳さんは、日本で最初に「瓶牛乳の課題」に挑んだメーカーと伺いました。

【井尾社長】 創業は明治16年です。牧場で牛を飼い、毎朝搾り立ての牛乳をガラス瓶に詰めて近隣へ届ける商いから始まりました。空き瓶を玄関先で回収し、洗浄・殺菌・再利用する2wayサービスは、長く多くの方に親しまれてきました。転機が訪れたのは昭和40年代、スーパーが続々と全国に誕生した頃です。各メーカーは1way(売りっぱなし)大容量の商品づくりに迫られました。

日本で最初に瓶牛乳を廃止したのは当社です。昭和49年、重くて割れやすい瓶の代わりに、軽くて丈夫で回収不要のポリエチレン容器(200ml)を開発しました。これにより製造工程と運送の負荷を半減させることができ、瓶の再利用に伴う衛生面のリスクも解消されました。おかげ様で当時の反響は大きく、東京～九州の大型スーパーに当社の製品が並ぶことになりました。その後当社もリサイクルできる紙パック(1ℓ)に移行しましたが、ポリ容器の試みは全国に社名を知っていただく機会となりました。

【若山】 お店に行くと目移りするほど多くの商品が並んでいます。賞味期限も昔と比べて長くなりました。

【井尾社長】 当社の企業理念は「美味しさと健康づくり」です。1杯の牛乳やジュースから健やかな暮らしが始まることを目指しています。毎日口にするものですから、美味しくなければ続きません。家族の好みや体調に合わせて選べるように、オーガニック、低脂肪、産地指定など、牛乳だけでも数十種類(PBを含む)の商品を製造しています。また、美味しさを長持ちさせることは大切な取り組みの一つです。当社では、添加物を使わず「技術の力で品質を保つ」製法を

採り入れており、高度な衛生管理技術を用いたESL^{*}は最大14日の賞味期限を実現しています。

東海地方でいち早くパッケージの日付を「製造年月日から賞味期限に変更」したのは当社です。2週間先の日付が印された牛乳は、店頭でお客様の目を引く存在となりました。また、美味しさの持続(賞味期限)が一目で伝わる牛乳は、値引き対象となる前に売り切ることができるため、小売店の方からも好評をいただきました

食品メーカーである以上、安心・安全の取り組みは欠かせません。HACCP(ハサップ)は令和3年の義務化に先駆け平成30年に取得しました。令和5年には食の安全と品質を保証する国際規格SQFを取得。これは、仕入れた原材料をどのような工程で製造し、どこに出荷されるのか、すべてを徹底的に管理するシステムです。メーカーが責任をもって信頼できる製品づくりをしていることを示しています。同じく令和5年に有機JASも取得。乳牛の餌から搾乳、輸送、製造、貯蔵、充填まで、農薬や化学肥料を一切使わず、自然界の力で生産された食品であることを表します。当社では専用の製造ラインを構築し、オーガニック牛乳を製造しています。

【若山】 自然が相手の製品づくり、安定的な経営のために工夫されていることはありますか。

【井尾社長】 牛乳は、産地が違うと味も香りも異なります。乳牛は寒さに強く、暑さに弱いので、季節によっても変動します。冬は夏より乳量が多く乳成分が高くなるため、コクと風味が増しますが、市場のニーズはその逆で、冬の販売量は2割低下します。美味しい牛乳をロスせぬように、コーヒー牛乳を作ったり特売を行ったりして冬場を凌いできましたが、近年は「業務用殺菌乳」の販売に力を入れています。

^{*}1 原料乳から製品に至る全工程で殺菌を強化し、賞味期限を延ばす製法



スマートファクトリー

ます。プリンやヨーグルト、生クリーム、チーズ、スープなど食品の約2割は牛乳を原料としており、冬季に需要が高まります。そこで当社は10ℓ、1t、タンクローリー納品などの選択肢を設け、町のケーキ屋さんから大手食品メーカーまで、食材としての殺菌乳を届けています。成分調整はもちろん可能、専用施設も2工場に設けています。

フードロス対策でいうと、もう一つ取り組みがあります。「こども食堂」への食材提供です。当社には、新商品の試作や製造ラインの試運転など、良質にもかかわらず市場に出す前のサンプル品が大量にあります。それを運営団体にお届けし、メニューに加えていただくとともに、感想などもお聞きして次の商品開発に生かしています。

【若山】 本工場に加え、今年4月に新工場も稼働しました。今後の事業展開はどのようにお考えですか。

【井尾社長】 新工場は最新鋭の自動化工場です。生乳の秤量・検査から清浄、均質化、殺菌、充填、検査、包装、出荷まで、ほとんどの工程をコンピュータ制御で行います。本工場よりも生産量は多いのですが、社員数は1/3! 今後はマンパワーを生かして商品開発や購買、物流のシステム構築などに注力していきます。商品開発については今春、新たな部として独立させました。今まで

は、目利きのプロである取引先のバイヤーさんのご要望にお応えする形で開発を進めてきましたが、今後はそのプロジェクトに加え、10年20年先を見据えた当社独自の商品づくりを目指します。

購買については、より良い原料を安定的に入手するネットワークづくりに励んでいます。原乳については契約酪農家さんとの関係を深めるだけでなく、高品質の原料を求めて新規取引先を開拓。果汁原料は、オレンジ価格が5倍に跳ね上がるなど急騰中ですが、世界中の産地をまわって仕入れています。1ℓパックの製造を撤退するメーカーも増えていますが、当社は世界を舞台にバイヤーが駆け巡り、継続的な商品の提供を目指しています。

複雑化する物流についても改善が必要です。当社では1日約60台の出荷車が稼働しますが、自然災害などの不測の事態や人的ミスにも迅速に対応できるようなシステムの再構築を図る予定です。

おかげ様で生産量はこの5年で180%も増加*2しています。原料の不作や物価高など課題は多いのですが、これからも「美味しさで健康づくり」を軸として、より良い製品づくりに努めます。

【若山】 日常の幸せを支える食品づくり。本日は貴重なお話をありがとうございました。

語り手／東海牛乳株式会社 井尾 行宏 さん

聞き手／大垣西濃信用金庫 事業成長推進部 部長 若山 謙一

※2 2018～2022年の実績

西濃地域の
おすすめ
ショップ紹介

オーダーメイドスーツ order made suits SOLDIER



体型の特徴を細かくチェック



当店オリジナルネクタイ



高品質のスーツを身近な予算で

心とからだにフィットする
世界に一着しかないスーツへ

既製品のスーツに満足できず、もっとかっこよく着こなしたいと思いませんか? ソルジャーは丁寧な採寸とヒヤリングを重ね、一人ひとりの身体に寄り添うスーツを仕立てます。1500種類の生地の中から好みと予算にあった一着をオーダー。生地にあわせてボタンや裏地も選べます。スーツを着こなす楽しさに出会えるお店です。

【日本オーダースーツ技能認定協会マイスター認定店】



2023年12月OPEN



岐阜県大垣市林町2丁目49カーサプリメール1F南
営業時間 / 10:00～18:00(予約制)
定休日 / 月・木曜日

