

株式会社北海道米菓フーズ

北海道旭川市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

顧客目線のおかき哲学で海外売上比率 42%を達成。従業員女性比率 7 割の小規模事業者が世界に挑む

- 創業から 6 年で海外売上比率 42%を達成。現在 11 か国へ輸出中
- 製造機械の導入により生産速度が向上し、生産性が 30 倍にアップ
- 業界初の製造技術を活用し、油とでんぷんを使わない味付け焼きおかきを生産

企業基本情報

所在地	北海道旭川市流通団地 2 条 5 丁目 20 番地 1
電話 / FAX	0166-73-8118 / 0166-73-8455
U R L	https://beika-foods.co.jp
代表者	代表取締役社長 廣島 俊郎
設立	2011 年
資本金	700 万円
従業員数	10 人



会社概要

同社は、「お子様からお年寄りまでが安心・安全に。さらに北海道産にこだわった商品をつくりたい」との思いから、2011 年に米菓製造業として創業。道産原料にこだわり、生産者から直接仕入れ、コストを抑制。少人数かつ多様な人材が、多品種小ロットの国内向け OEM 生産と、輸出向けヘルシー焼きおかき等 PB 生産を行う。海外バイヤーやインバウンドからの具体的なニーズに基づき、公設試と共同で他では真似のできない製造技術確立し、堅調に外需を獲得。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 創業から 6 年で海外売上比率 42%。11 か国へ輸出中

従来の揚げおかきは油揚げにより賞味期限が短く高カロリーという課題があった。社長自ら海外バイヤーや地元の有名動物園を訪れるインバウンドのニーズを収集分析し、賞味期限が長く、油とでんぷん不使用のヘルシー焼きおかきを開発。商談会に積極的に参加し、健康志向の海外バイヤーから受注獲得。現在海外輸出実績は、香港、台湾、中国、マレーシア、シンガポール等のアジア圏。新たに、北米、カナダ、スイスから受注獲得している。

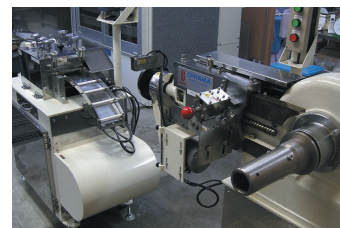


焼きおかき

▶▶▶ 機械化で生産性が 30 倍にも向上

職人による作業でしかできなかった原料製造工程を H26fy ものづくり補助金を活用して機械化し、作業時間が 3 分の 1 以下に短縮され、形状の不揃いもなくなり、生産性が約 30 倍に向上した。

1 人の従業員が複数の機械を同時に操作できるようマニュアル作成や研修実施に取り組んだり、中間流通事業者を通さず契約先の米生産者から直接仕入れたりすることでコストを抑制し、さらなる生産性向上に取り組んでいる。



もちの切断機械

▶▶▶ 業界初の製造技術の油とでんぷんを使わない味付け焼きおかき

海外バイヤーから「賞味期限延長」、「ヘルシー」というニーズを受け、H28fy ものづくり補助金を活用し、油とでんぷんを使わず米から調整した液状物質を米菓にスプレーする”業界初”の味付け焼きおかきを開発。国によって輸入規制がある飽和脂肪酸等が含まれないため、通関手続きが容易で海外受注が急増。また揚げおかきに比べてリードタイムが 3 割短縮、高い国際競争力を有している。同技術は公設試と特許を共同出願中。



ガス式煎機