

# 株式会社ドライアップジャパン

宮崎県児湯郡木城町

需要獲得  
ものづくり

## 乾燥機屋が乾燥業を営む会社 顧客の「困った」を「よかった」に変えて信頼獲得

同社は、国内でも数少ない乾燥機屋が乾燥業を営む会社である。「乾燥機をつくる」と「乾燥食品をつくる」の2つのノウハウで、食品乾燥のさまざまな依頼に色、香り、味の最適解を提供し、顧客の「困った」を「よかった」に変えてきたことから、「ひなたの国」宮崎の生産者から「乾燥の神様」「農家の救世主」として絶大な信頼を得ている。また、宮崎県と共同開発した茶葉用の焙煎機は、第53回機械振興賞を受賞する等、その高い技術は全国的にも高く評価されている。

所在地	宮崎県児湯郡木城町大字椎木3582-1	設立	1988年
電話/FAX	0983-26-6200/0983-26-6201	資本金	1,000万円
URL	http://www.dryup.jp/	従業員数	15人
代表者	代表取締役社長 瀬川 幸継		



### 食品に特化したテーラーメイド型の装置開発で顧客の困りごとを解決

同社は、1988年に創業して以来、遠赤外線技術を中心とした食品の乾燥を極め、有効成分を分解することなく均一に乾燥させる手法を確立。素材本来の味、香り、色を最大限に活かすための最適解を提供し続けている。素材で異なる最適解を提供するためには、乾燥温度、風速等のパラメーターを組み合わせる必要がある。こうして作り上げていく乾燥装置は300台を超えたが、一台とも同じものではなく、顧客専用の唯一無二のものとしてユーザーから絶大な支持を受けている。



小ロット・試作用遠赤外線多目的乾燥機

### 「乾燥機屋が乾燥業を営む」会社だからこそできた低価格の機械装置

顧客との取引は、少量の「受託加工」からはじまることが多い、量が増え通年で食品を乾燥するようになって初めて「装置の販売」となる。必ずしも、大きな市場とは言えない小規模食品乾燥の分野において、機械装置専業でやっている企業では装置にそれなりの利益を乗せる必要がある。一方、同社は「受託乾燥+装置販売」で利益を出すことを考えているため、極限まで装置価格を抑えて販売することができ、これがビジネス上の強みの一つとなっている。



宮崎県産マンゴーのドライフルーツ

### 地域企業等とのコラボにより「純宮崎産」の新商品の開発を推進

農商工連携等に注目が集まるなかで、同社の乾燥技術は、農林水産品の高付加価値化に貢献できる可能性を秘めている。同社がローストチキン用の乾燥機を開発したのも、規格に合わない養鶏の販路拡大に貢献したいという思いからで、「宮崎の基幹産業を盛り上げるためにも、地域資源の活用策を広げていきたい」と考えている。また、自社で地域資源のPRのためのアンテナショップを開設、純宮崎産ビール開発にも関与する等、地域の6次産業化推進のために大きく貢献している。



ローストチキン用遠赤照射式回転焼成機

需要獲得

ものづくり