

1 有限会社 森精肉店

【代 表 者】代表取締役 森 裕太郎
【所 在 地】宮崎県都城市姫城町22街区4号
【電 話 番 号】0986-22-3223
【ホ ー ム ペ ー ジ】<https://morimiso.com/>
【業 種】肉加工品製造業

【経営革新計画承認日】令和7年4月23日

【経営革新承認期間】5年

【経営革新計画テーマ】

年間100万食を販売するみそカツ専門店による「秘伝の焼き肉のたれ」と「レンチンパック」の開発及び設備導入による生産性向上

【経営革新計画の概要】

創業48年を迎える弊社は、当初、精肉の販売、行商、卸しを行ってきましたが、1988年頃に食肉加工製造業に参入し、その際に開発した「特製みそカツ」は、現在では年間100万食を超えるヒット商品となっています。

「特製みそカツ」をはじめとする弊社商品は未だに根強い人気があるものの、売上の大部分を味噌漬け肉の製品が占める状況にあるため、消費者ニーズの変化等の経営環境の変化への対応力を強化することが経営課題でした。

そこで、以下のとおり設備導入により既存事業の効率性を向上した上で、新たに新製品の製造販売に取り組むこととしました。

(1) 「特製みそカツ」生産工程の生産性向上

既存事業の効率化については、豚肉に秘伝の味噌だれを刷毛で塗る工程がボトルネックとなっています。

このため、味噌だれの自動充填機を導入して当該工程を自動化することで、人員削減及び作業時間の短縮を図ります。



	従来	みそ充填機	変化等
深絞真空包装枚数	6,000 枚	6,000 枚	
手塗り所要時間	120 分以上	0 分	-120 分
所要人数	6 名	2 名	-4 名

(2) 「秘伝の焼き肉のたれ」の製造販売

ヒット商品である「特製みそカツ」は秘伝の味噌だれが味の決め手ですが、品質の安定化のために製造は限られた人員で行い、製造方法も厳重に管理しています。

今回、その味噌だれを使用した焼き肉のたれを製造します。

当該製品は、焼き肉はもとより様々な料理にも使用することを想定しており、より

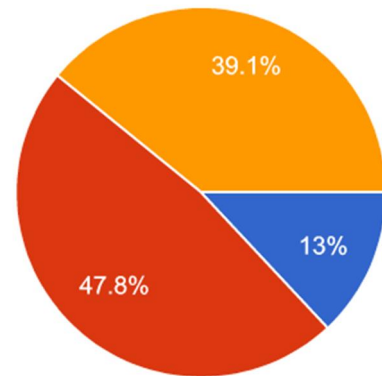
多くの機会で弊社の味を楽しんでいただけるようになります。

※試作中の光景



味は、南九州地方で好まれる甘めの味付けを採用しており、健康を気にするユーザーに対し、ほぼ無添加の食材を使用しています。

試食アンケートにて、有名な焼き肉のタレの他社商品のなかで「どれを購入するか」の問いについては、競合商品に引けを取らない39.1%の評価をいただきました。また、汎用性についての貴重な意見もいただけたので、更なるブラッシュアップに取り組んでおります。乞うご期待ください。



(3) 「レンチンパック」の製造販売

共働き世帯の増加等を背景に、調理における食材のカットや加熱調理を時短したいというニーズは高まっています。一方で、美味しさや栄養バランスをより重視するようにもなっていることから、これらのニーズを満たすためにレンチンパック製品の製造販売に取り組みます。

「特製みそカツ」はフライパンによる加熱調理が必要ですが、本製品はフライパンを使用せずに「特製みそカツ」を味わうことができ、またレンジでの温め時間によっては「みぞ炊き」のような風味に仕上げることもでき、調理の幅もあることが魅力です。