

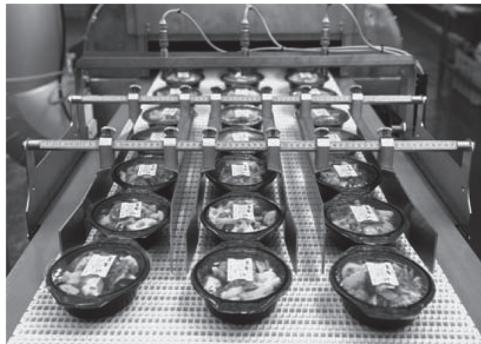
■ 高南食品

高南食品はスーパーなど量販店向けの総菜やレトルト食品などの製造、販売を手がける。レトルト食品は自社ブランドに加え、OEM（相手先ブランド）も担い、受注ロットは500個から対応する。一般的な生産量が1万個程度の中で「全国一少ないロットで作れる」（宮本正司社長）という。2015年には約1億円をかけ、マイクロ波による殺菌・調理システム「Micvac（ミックバック）」を導入

し、新機軸を打ち出した。ミックバックはスウェーデン・ミックバック製のシステムで、マイクロ波を利用する高周波誘電加熱装置。マイ



高周波誘電加熱装置



クロ波はコンピュータによって緻密に管理され、熱が下からしか加わらない仕組み。鍋

を火にかけるように、個々の容器をムラなく均一に加熱できる。専用容器に食材と液

だれを入れ、トップシールをして機械に流すと一気に加熱、殺菌し、余熱で調理する。容器への盛り付けさえ注意すれば、ミックバックで製造した商品

短時間で食材を均一加熱

ば、調理中の異物混入はない。調理は短時間のため、食材の栄養分や食感を損なわずに仕上げられる。

シールには逆止弁付きバルブが付き、加熱時に蒸気を排出。冷却とともに内部を減圧する。賞味期限は冷蔵で45日。食べるときは電子レンジで再加熱するだけ。自社ブランド「バルメシ」で、グラタンやリゾットなどをラインアップしている。

ミックバックを国内で導入しているのは現在、同社のほかに大手食品メーカー1社のみという。事例が少なく、設置時には電圧交換などに苦労した。専用容器はコスト削減のボトルネックになるが、「良い商品を探して、既存調理方法を変えるバイヤーの心持ち次第」と宮本社長。大都市圏では日持ちする食品の需要が増えており、差別化できる商品

【事業所概要】▽所在地▽高知市秦南町1の54、0888・873・1353▽主要生産品目▽量販店向け総菜、レトルト食品、各種食品のOEM製造▽年間エネルギー使用量▽136千kWh（16年度、原油換算）

（松山支局長・森野学彦）