

日本フルーツ

平成元年6月21日第三種郵便物承認 平成28年9月1日発行 毎月1回1日発行 通巻330号

# まいんど

# 9

2016 vol.28





真空フライヤーで「農商工連携」のモデルケースに



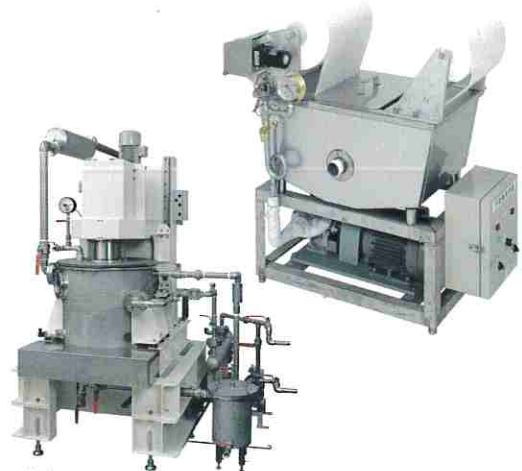
たい  
**鯛 かおるさん**  
株式会社アトラステクノサービス  
代表取締役

所在地：兵庫県神戸市西区神出町広谷407-2  
TEL：078-965-3119  
FAX：078-965-3129  
http://www.atlasts.co.jp  
(日新信用金庫 三木支店)

▲全自動連続循環濾過装置  
フライ食品の製造工程中、人手を介さずにミクロン単位の不純物を除去する。同時に油のなかの揚げかすを除去し、油の酸化を防ぐ。



▲(株)アトラステクノサービス製の真空フライヤーでフライ加工された食品サンプル。油で揚げたとはわからないほど、素材そのものの色を鮮やかに留めている。サクッとした食感で、素材本来の味や甘みが口中によみがえる。



▲真空フライヤー  
高真空下で100℃までの食用油を熱媒体とし、食品をフライ(乾燥)加工する。油を遠心分離するため、低カロリーに仕上がる。



▲【太秋柿フライチップス】の  
広告用チラシ  
上品な甘さや風味ある柿の色合いをそのままに、おいしいチップスに仕上がっている。

(株)アトラステクノサービスは、循環濾過装置と真空フライヤーの製造開発会社。関西ものづくり新撰2016(近畿経済産業局)や「平成25年度成長期待企業(公財)ひょうご産業活性化センター」に選定され、兵庫県の「平成27年度ひょうごNo.1ものづくり大賞(技術部門賞)」を受賞するなど高く評価される同社の技術力について、代表取締役の鯛かおるさんにお伺いした。

技術をつなぐ使命感から独立

食に関わる仕事がしたい……。子どもの頃から料理やお菓子づくりが大好きだった鯛さんは、短大在学中に栄養士免許を取得し、循環濾過装置(食品加工に使われるフライヤーや水、調味料などから不純物を除去する装置)の特許技術を持つ神戸市の製造会社に就職した。「同社の技術力は、ある大手乾麺会社に採用されるほど高いものでした。しかし、この乾麺会社とは専売契約を結んでいただけ同業他社に販路を広げられず、やがて消耗品もその乾麺会社内で内製化されてしまいました」。

経理面をおろそかにした経営手法も影響し、就職先の濾過装置会社の業績は徐々に悪化。阪神・淡路大震災では社屋の被害は免れたものの、被災した従業員が通えなくなるなど、事業は継

ところが、平成20年、リーマンショックが起こり、その余波が事業に影響を及ぼす。

「受注のキャンセル、延期でまったく仕事がなくなり、廃業も覚悟しました。でも、どうせダメなら、本当にやりたかった「食に関わる事業」に挑戦しようと思ったのです」

当時(株)アトラステクノサービスでは、大手果実販売・加工会社からの依頼で、連続式の新型真空フライヤーを開発中だった。鯛さんはフードコーディネーターやパンコーディネーターの資格を取得して食の知識を深めるとともに、補助金を得て、社員一丸となり特許製品の真空フライヤーを完成した。

「あきらめなければ運は開けるもの。私は運の力を信じています。どん底から立ち上がったとき、経営者としての迷いは消え去っていた。」

自社製の乾燥食品を第2事業化

(株)アトラステクノサービス製の真空フライヤーは、高真空下で食用油を使い食品を乾燥させる。より少ない油で原料を揚げ、真空下で油を遠心分離するため低吸油率で低カロリー。さらに濾過装置によりクリーンな油で作られる加工品は、元の食材のおいしさを残した状態に仕上がる。

公的機関や、「FOOMA JAPAN(国際食品工業展)」などでPRを重ねた結果、ようやく食品メーカーや研究機関がこの真空フライヤーを導入するなど、認知度は向上し続けている。

「真空フライ技術によって、規格外の農作物を捨てずに活用できる。世の中に役立つ技術だと

続困難となった。

「最後は社長と私と製造部門2名しか残らず、営業、経理補助、試験研究、顧客管理などの業務は私一人で行っていました。それは、濾過装置を業界全体に広めたいという思いがあったからです」  
自分が起業して技術をつなげば、濾過装置を普及させられるかもしれない——使命感に背中を押された鯛さんは、濾過装置会社から同装置の製造販売権を買い取って独立する一大決心をし、平成9年、(有)アトラスフードサービスを創業した(平成15年に(株)アトラステクノサービスに組織変更)。それは前途多難な船出であった。

独自製品開発でリーマンショックを乗り越える

起業後の10年間は「技術者ではない自分が技術力を売りにする会社の経営者としてやっていくのか」という迷いを引きずりながら、試行錯誤の日々を過ごしたと鯛さんは振り返る。

自社工場を持つまでは、退職した会社から製造協力を得られ、3年後には独自の循環濾過装置を開発。新たな乾麺会社への販路を開拓した。

また、ある大手電機会社からの依頼で、工業用循環濾過装置の開発にも着手し、高精度の濾過装置を開発。営業面では、(独)中小企業基盤整備機構や神戸商工会議所などの公的機関を通じて販路の拡張に努めた。

いうことを広く知ってほしいので、工場見学も歓迎、商品開発の相談にも応じています」

同社は、平成25年、神戸市との共同開発プロジェクトで押部谷果樹団地産の「太秋柿」を真空フライした「太秋柿フライチップス」を、また神戸商工会議所、県内若手農業者との共同開発で丹波黒枝豆を加工した「丹波咲々黒大豆」を商品化した。

「真空フライヤーには、果物、野菜に限らず、肉類や魚介類など多彩な食材を商品化できる可能性があります。また、太秋柿や黒枝豆など、収穫時期の限られた食材を周年アピールできる効果もあります。農商工連携のモデルケースとなるような乾燥食品の開発販売を、第2の事業として発展させたいですね。」「おいしい」を超えた「感動」を届けたい——それが、食にこだわり続ける鯛さんのいちばんの願いである。



ちょっと  
インタビュー

さとし  
**坂本 諭さん**  
(技術部長)

13年前に入社したとき、ちょうど当社で開発中だった真空フライヤーに魅力を感じて、必死に取り組んできました。現場でお客さまのお叱りを受けることもあります。自分にしかできないことに責任感をもって向き合い、最終的にお客さまがよることでくださる顔を見られるのが何よりうれしいです。若い社員に技術を伝えながら、自分自身もますます励んでいきたいですね。