食品産業しんぶん

2023年1月23日(月)

食品産業新聞に取材記事が掲載されました。

迅速かつ持続的開発が強み
「垂壺」で日本酒の魅力広げる

キクプランドゥー
代表取締役社長
菊田 壮泰 氏

―昨年の振り返りと、現在の進捗状況について。

コロナ以降、施工など設備関係の受注は厳しい状況が続いている。そんな中、果、良い流れができてきている。

昨年8月からは、組立加工場と倉庫を併せ持った八ブでにキャラクターの顔を本体に描いた「サニタリーポンプ」シリーズなど、木工場（広島市安佐南区八木）の稼働を開始し、現在自社ブランドのKPDシリーズのPRに注力してきた。外出自粛などで現場訪問が困難だったこともあり、DMやSNSを活用して認知活動を続けてきた結

「衛生かい棒」や、4タイプ、ラム式洗濯機「ラ・クリーン」、その他消耗品などを展示し、上々の手応えを得た。個性的なDMが各方面で認知されていたこともあり、実際の商品を目の当たりにした来場者からは良好な反応が得られた。さらに、場所が東京ビッグサイトということもあり、今まで東・東北方面の酒造メーカーと繋がることもできた。

今年の8月に開催される第2回の同展示会ではさらに展示を拡大する予定で、現在準備を進めている。

―23年の抱負は。

工場が増えるということもあり、人員の確保、特に技術員の確保を優先してやっていきたい。

―特に注力されたい製品や取り組みなど。

製品的には、新しく開発した垂壺に注力したい。垂壺とは、圧搾した日本酒をいったん溜め受けるものだが、この時に酒が空気に触れるほど酒質が変化してしまう。そのため、極力酸化を防ぎ、搾りたての状態に近いまま瓶詰めができる「風味をやさしく守る垂壺」を開発した。酒造りでは、搾られる前までは杜氏が愛情を持って取り組み、その後は蔵元の管理になることが多かった。同商品はその「造り」と「販売」の間に位置する製品だと考えている。本当においしい搾りたての酒の風味を、同商品を通して世の中に広めていきたい。

また、酒蔵での働き方改革の一助として、酒造りの一部を自動化できる商品の開発にも取り組んでいきたい。

―持続的な成長を実現する貴社の強みは。

他社との違いは、製品などの開発プロセスにあると考えている。通常の企業であれば、開発し完成した製品を販売するという流れだが、当社では販売している製品であっても開発は常に持続中であり、改良点があればすぐに着手するようにしている。

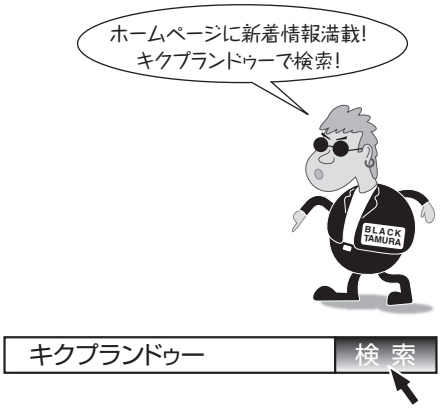
例えば先に述べた垂壺についても、この2カ月で大きな改良を5回ほど加えている。これだけ迅速かつ柔軟に開発を進められるのは、それぞれ得意分野を持っている従業員の能力と、さらには現在の会社の規模が程よいバランスに保たれていることが大きい。

ただ、新しい工場の稼働などもあり、従業員が増えていくと、開発スピードが鈍化してしまう可能性もある。そのため、会社の規模に合わせて新しい体制も模索していかなければならないと考えている。特に、現場の声を聞くということはこれからも大切にしていきたい。

―人材確保について。

年収などの雇用条件だけだと大手企業との採用競争には勝てない。そのため、取材や広報を活用し採用ブランディングを進めていくことが重要だと考えている。また商品のプロモーションなど自社ブランド力を高めることも必要で、当社の魅力を右脳で感じてもらえるように発信を続けていきたい。

―その他、今後の展望など。

現在、醸造関係のシェアが95％程度、その中でも日本酒関連が70～80％で、残りを醤油、酢、ワイン、クラフトビールなどが占める。コロナの影響もあって全体的には日本酒市場は低迷しているが、創意工夫で成長している酒蔵も多くある。今後も日本酒向けの製品を中心に開発を続け、業界を盛り上げていきたい。

自社商品のバッチ式自動瓶燗・急冷システム「ヒートリード」についても多くの蔵で導入されているが、まだ改良の余地がある。現在もバージョンアップした「ヒートリード」の開発・改良を進めていて、来年の展示会でお披露目したいと考えている。