

# 奥野製薬、食品事業を強化

## 冷食用の品質改良剤 冷凍機とセット販売



奥野製薬工業（大阪府中央区、奥野和義社長）は食品事業を強化する。冷凍機メーカーと提携し、奥野製薬工業の冷凍食品用の品質改良剤を冷凍機とセットで加工食品メーカーに販売する。冷凍時に食品の劣化を低減する冷凍機と、冷凍前の食感・風味を保つ改良剤を組み合わせ使い勝手の向上を訴求する。2025年までに冷凍機と品質改良剤で10億円以上の売り上げを目指す。

### 25年めど売上高10億円超

既に数台を納入し、できるトンネル式冷凍機の販売を目指している。奥野製薬工業は加20件程度で、数億円の見込む。奥野製薬工業は加工食品業界に販売網を在はパッチ式の冷凍機を持ち、冷凍機メーカーを扱うが、将来的にはは販路を広げられる利より大量の食品を冷凍点がある。

▲奥野製薬工業の改良剤を添加したすし飯

同社は金属などの表面処理が売上高の7割

超を占める。改良剤を開発する食品事業を農業・水産業などの分野へ拡大するなど、収益源となる新事業を模索している。22年3月期の売上高は約277億円だが、「25年には400億円達成を目指したい」と奥野直希取締役は話す。

日本冷凍食品協会によると、21年の業務用冷凍食品生産額は前年比1・05倍の3451億円。家庭向けの生産も増えており、冷凍食品市場は拡大傾向にある。近年は食品ロス削減の観点から味や風味を損ねずに保存性を高める改良剤が求められており、今後の需要拡大が期待できる。