

会社概要

株式会社ニューマインド
代表取締役社長 佐藤 東一
所在地 東京都中央区東日本橋 2-27-5
資本金 5,000万円 従業員 8名
事業内容 特殊プリンター機器と専用インクの開発・設計・製造・販売及び保守メンテナンス
URL http://www.newmind.co.jp/

2012年設立。クッキー、煎餅などの食品やプラスチックなどへのデザイン印刷を可能とするプリンター機器と専用インクの開発から製造・販売・保守メンテナンスを行っている。可食インクは食品衛生法で許可された食品添加物のみを原料とし、プリンターはインクジェット方式による高速印刷が可能で、生産ラインに組み込むことで、少量多品種生産が可能である。

● 事業展開に至る経緯

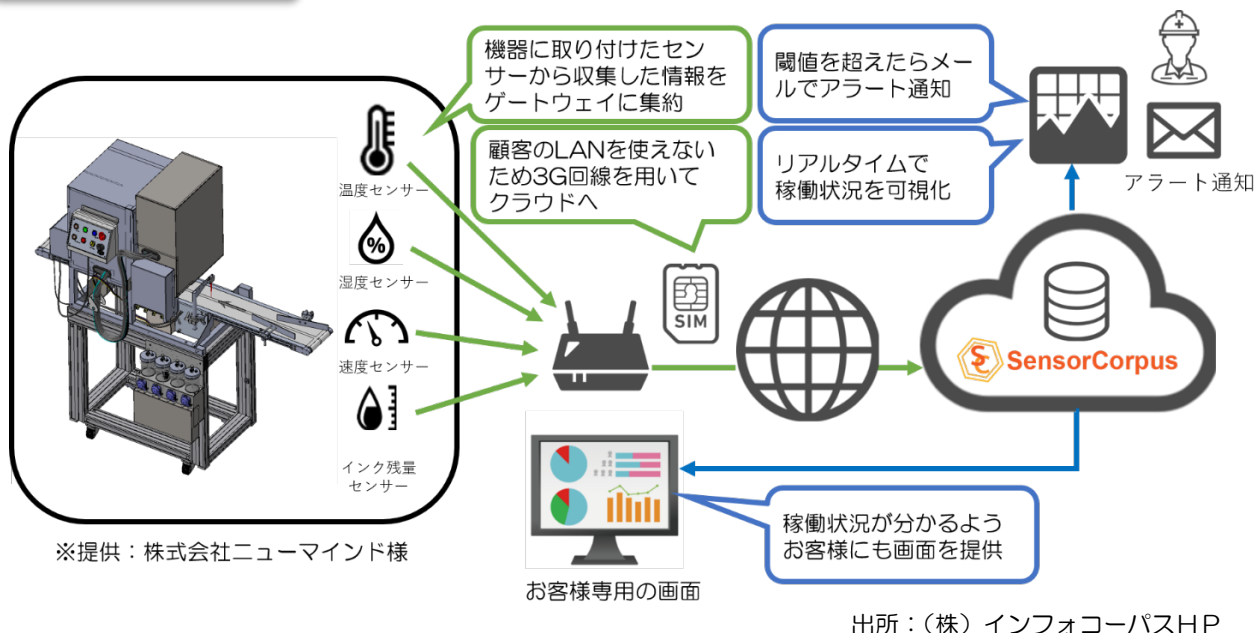
2012年に設立した(株)ニューマインドは、食品に可食インクでプリントできる可食プリンターの開発、製造、販売により、ニッチな市場で高いシェアを有するようになった。可食インクは、紅花やクチナシなどの食品添加物をインクカートリッジ化し、プリンターで(ヘッドの往復走査による)シャトルスキャン方式印刷を可能にしたもので、従来の版を必要とするパッド印刷とは異なり、画像や文字などのデザインデータがあれば、食品に直接印刷ができるのが強みである。

全国に販売しているが、プリンターのトラブルや、メンテナンスに即座に対応することが難しいため、遠隔でプリンターの稼働状況を把握する必要に迫られた。当時、佐藤社長と以前から交流のあったIoTプラットフォームを提供する(株)インフォコーパスに相談し、様々なセンサーをプリンターに搭載し、ゲートウェイを介してクラウド上のデータを管理できるプラットフォームを構築した。外部温度、ヘッド温度、搬送スピード、インク量、インク残量を可視化した。

● IoTを使ってモノからコトへ

ライン印刷を行う場合、1時間に1万2千個から1万4千個の菓자에印刷を行うことが可能であるが、印字ムラやインク切れなどプリンターに不具合が発生すると製造した商品が出荷できなくなってしまう。また食品工場では、作業場内に入るためには衛生面での配慮が必要で復旧に手間と時間を要する。可食インクを使用するプリンターの状況を“見える化”し、食品添加物が原料であるインクの使用期限切れ、不具合の発生を未然に防ぎ、製造ラインが停止する可能性を減少させている。

ビジネスイメージ



● ユーザーとの価値づくりのポイント

印刷することにより食品に新たな商品価値を生み出す可食プリンターは、印刷対象物をクッキーや煎餅などの菓子から、薬の錠剤、りんごやバナナなどの果物の皮、ビールやカフェラテの泡、入浴剤など、可能領域を広げている。版を必要としないインクジェットプリンターは、多品種少量生産に向いているため、商品開発やイベント時の景品、ノベルティなどに利用されている。

取引先の製菓会社では、製造工場を見学施設として、可食プリンターで印刷される様子を公開している。見学者からの反応は好評で、販売促進、リピーター獲得に貢献している。

可食プリンターのインクは食品添加物を原料とするため、日本国外での稼働には各国の規制をクリアする必要があるが、韓国から始まった海外展開も、今後は中国、タイなどに広がることが期待される。

知財戦略

プリンターに関しては大手メーカーが特許を取得しており、インクが食品添加物であり特許取得ができない。このため同社はシステムで特許を取得している。(公財)東京都中小企業振興公社の東京都知的財産総合センターに相談しアドバイスを受けている。

可食プリンターを使用することで生じる特有の課題を解決する手段を知財化することで、競合他社の参入を抑止することができるようになる。

● サービス・ドミナント・ロジックの視点

- IoTによって、販売後も自社製品と繋がり、その稼働状況を把握することで、適切なアフターサービスの実施を可能にするとともに、営業コストの削減を実現している。
- さらに、今後は、蓄積され続けるデータを分析することで、アフターサービスのメニューを増やしていくこともできる。また、そこから、新たな販路開拓も可能となる。
- しかし、何よりも重要なことは、営業をこれまでのようなアフターサービス型から顧客との直接的相互作用を通じた価値共創型に変革することである。
- そして、その際には、顧客が自社製品を使うことで生まれる新たな価値に注目し、顧客の顧客にまでその視野を広げていく必要がある。即ち、可食プリンターの使用によって顧客の顧客がどのようにビジネス機会を獲得できるかを示す必要がある。