

設備のスケールダウンによる原価低減及び劣化の早いしょうゆの品質維持を確立

事業計画名: しょうゆ多品種少量生産体制の構築

【概要】
しょうゆ製造の火入*工程が小ロット生産に対応していないため歩留まりが悪い事が課題となっている。そこで、多品種少量生産に対応した設備にすることで原価低減と品質向上を両立させ、顧客の要望に応えられる体制を構築する。

取組のきっかけ

消費者は健康志向で減塩しょうゆを求めているが、減塩は保存性が悪く腐敗しやすい側面がある。卸先での鮮度維持のため1回あたりの納入量の少量化で、それに伴う小ロットでの生産が必要になっている。また、多品種の生産が多くなってきたが、火入れ工程後に沈殿するオリと分離したしょう油を排出するタンクが多品種小ロット生産に対応できていなかった。

事業の目標

- 1 分離したしょうゆを最大限に排出することができる、小容量タンクの設置
・小ロット製造に向いているタンクで製造時の歩留まりを向上させる。
- 2 品質の維持・向上
・小ロットに適したサーマルタンクでの低温保管で、品質の劣化を防ぐ。
- 3 製造回数の増加による多品種少量生産
・小さなサイズの保存タンク本数の増加で効率的に運用する。

具体的な内容とポイント

- 1 しょうゆの排出口を複数備えた小容量の沈殿タンクを導入
・1,800Lタンクに高低差をつけたしょうゆの排出口を3箇所設け、オリの境界近くまでしょうゆを排出する。
・歩留まりを約70%から90%に向上する。
- 2 温度設定が可能な直径の小さなサーマルタンクの導入で保管中の雑菌の増殖を抑制。
・直径の小さなタンク使用により製造中のしょうゆの空気に触れる面積を減らす。
・温度を15℃で管理する。
- 3 タンクの効率的な運用で、トータルリードタイムを抑制短縮。



オリの量に応じ排出口を3カ所持つ沈殿タンク



設定温度を15℃に保てる保管タンク

株式会社浅利佐助商店

明治35年に創業し、味噌・しょうゆ醸造と、それらを原料とした、たれ・つゆ類の製造ISO22000/2005認証による食品衛生及び会社運営強化を行っている。減塩・減ナトリウムなどの健康を意識した商品開発も手がけている。



代表取締役社長 浅利 滋
鹿角市花輪字観音堂27-3
TEL: 0186-23-3127
FAX: 0186-23-2720
URL:http://fukuzyu.com/asarisasuke_002.htm
E-Mail: info@fukuzyu.com

■資本金:1,000万円
■業種:食料品製造業
■従業員数:42人

事業の成果

- 1 小ロット製造品の歩留まり向上
・70%から85%以上に向上。製品によっては90%を超えるものもある。
- 2 新たに減塩つゆを商品化
・減塩の加工品の品質維持が可能なため高品質の商品の製造・発売ができた。

今後の展開

- 1 顧客のニーズにあった商品開発を行うことで、販売拡大を目指す。
- 2 温度調節タンクの活用で品質維持の困難な商品を開発する。
・減塩しょうゆの製品化を目指す。

【強み・特徴】 ・食品安全の国際規格ISO22000の認証を取得、製品の品質向上、消費者ニーズにマッチした新商品の開発、味噌、しょうゆをベースにした各種調味料を商品化している。

【協力体制】 青森、岩手、宮城、首都圏、北海道、九州まで広く営業展開できる販売体制がある。

※【火入(ひいれ)】 加熱によりしょうゆの風味を引き出し、加熱殺菌を行い発酵を止め、しょう油中に含まれるたんぱく質を凝固させオリとして沈殿させる工程