

株式会社蔵王ミート

事業計画名

「食肉の生菌数可視化装置」と生産ラインの一部「ロボット化」による生産プロセスの改善

世界初の食肉生菌可視化装置でスピーディーに安全の確認が可能に
美味しさにこだわった加工製品は自動化で差別化、競争力アップ



生菌可視化装置は原料を入れるだけでモニターに約1分で表示される。



ハンバーグ自動化装置を導入したことで品質向上、生産効率がアップ。

事業の背景・目的

食肉の未加熱商品を加工する前に、原料の食肉が衛生的であるか、原料を仕入れた際に検査をしなければならない。従来の検査は、シャーレで48時間菌を培養する検査法で行っていた。この方法だと非常に時間を要

するため、もっと簡単に見分ける方法を探していた。また、ハンバーグを美味しく焼き上げる工程でも時間がかかり、社員の作業負担、作業による品質の仕上がりの差を解消するために自動化を検討していた。

企業データ

- 食肉加工、牛枝肉脱骨・整形及び部分肉製造業務
- 調理冷凍食品製造、惣菜製造前各号に附帯する一切の業務
- 市場から仕入れたものを自社で脱骨から整形、加工、箱詰め、出荷まですべての工程を一貫して行う



蔵王ミート外観

代表者	山口 和志
住 所	上山市高野147
電 話	023-679-2326
F A X	023-679-2604
e-mail	zmt007@zaomeat.co.jp
U R L	http://www.zaomeat.co.jp
設立年	昭和49年8月
資本金	2,700万円
従業員	90名

事業内容

食肉の衛生検査の時間短縮のために、生菌数可視化装置を導入。これまでの検査法で48時間掛かっていたものが、約1分間で衛生基準に対する合格、不合格の結果が画面に表示される。

当初、この装置はまだ研究開発段階だったので、当社の結果をサンプルとして提供する等で開発に協力、大学の教授と独自に創り上げてきた世界初の生菌数可視

化装置といえる。現在、牛肉、豚肉、鶏肉と、肉の種類によって若干装置を変えていかなければならない点が課題で、精度を高める研究開発は進んでいる。

当社の加熱ハンバーグは、一番美味しい直火焼きにこだわっている。工程時間の短縮と作業員の負担、品質の均一化を図るために、コンピュータとロボットによる自動化装置を導入した。

事業の成果

生菌数可視化装置の導入により、検査に要した48時間が約1分という大幅な時間短縮を実現したことで、加工までの時間が短縮され生産性が大幅に向上した。

また、たとえば、ハンバーグ製造に500kgほどの原料が必要となった場合でも、1検体だけでなく、10検体の確認が瞬時に表示されるため、万一不安を感じるような部位でも、検査することで、より安全な原料を使用できる。お客様にも安心して食べていただける。

ハンバーグ製造においては、最終工程の焼成ラインか

ら熱い状態で出てきたものを人の手で一個一個カゴに入れていたが搬送段階まで全部自動化にしたことで、製品の精度と生産効率があがった。

また、7名体制で行っていた作業が3名で可能になり、その分他の生産ラインに従事することで、生産コストもおさえられ、他社との差別化、競争力の強化につながった。

今後の展望

食肉生菌可視化装置は、今後さらに広げていく予定である。現在、不合格ということはほとんどないが、不合格の場合、何の菌が原料についていたのか、原因菌を追求する研究を進めて、さらに精度をあげていこうとしている。

また、糖尿病患者に対して、科学的な薬ではなく食品での治療を提唱している先生との協力体制で、糖質を使わない、糖質オフのハンバーグやビーフシチュー等の開発を行い、今後は医療分野に貢献、進出を目指していく。



山形県産豚肉使用のウインナーと化学調味料・着色料不使用の美味しさにこだわった加工製品。