

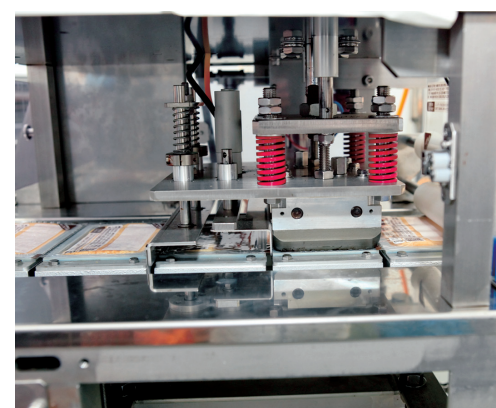
◆並列式焼成機で増産化を実現

トレーの開発と併せて、生産能力の向上に向けた取り組みを実施した。機械焼きの製品に関してはすでに量産ラインが整備され、効率化・省人化が図られている。一方で手焼き製品に関しては、液卵の流し込み、手焼き、取り出しの工程を一人で一種類ず

「料理人が焼いたものと認めてもらえる品質を実現できた。外食チェーン店との取引が生まれたほか、量販店の弁当のおかずの使用され、テスト販売も始まった」と千田浩逸代表取締役社長は成果を語る。



専用パッケージと商品



導入したオリジナルトレーの包装風景

つ行っていた。作業ロスが生じるうえ、その方法では製造できる数に限りがあつた。そこで一連の工程の見直しを行った。当初はロータリー式焼成機の導入を検討したが、広い作業スペースが必要になることから、工場を改築しなければならず断念。代わりに同等の能力を有する液卵の自動充填が可能で並列式の焼成機を導入した。複数の焼成機に液卵が自動的に流れ込むことで、作業の効率化と製品の増産が実現できる。

同時に製品の安全性を確保するための金属検出機と、製造年月日等多様な情報を印字できる印字機も導入し、増産のための生産ラインを整備することができた。生産能力が向上したことを受けて、今後、同社では現在100種類以上ある製品の規格化を進める予定だ。

◆製品価値にこだわり販路開拓

飲食業界においては、市場規模は安定しているものの、慢性的な人手不足と価格競争によるコスト削減という大きな課題を抱えている。そうした状況下で、こだわりを重視し、質での差別化を図ろうとする店舗では、高品質で簡単に提供できる製品の要望は多い。その点、手焼きで巻き簾の形をした同社のだし巻き玉子の製品価値は極めて高いといえる。

「品質の向上と生産能力を高める取り組みが実現できた。今後は展示会等で製品のPRに力を入れ、価値を認めていただける取引先を開拓していきたい」と千田社長は意気込む。

※文中敬称略

手焼きだし巻き玉子の品質向上

— オリジナルトレーの開発と生産ラインの確立 —

株式会社武田製玉部



◆多彩な業務用玉子焼きを製造

弁当のおかずや飲食店のメニューとして人気が高い玉子焼き。株式会社武田製玉部は業務用玉子焼きの製造を手がけている。サイズや配合等の異なる100種類以上の超多品種を小ロットで製造。外食チェーン店から個人店まで、店舗に応じた味の玉子焼きを供給している。

手焼きの玉子焼きを取引先のプライベートブランドで製造できる点が、同社の最大の特徴。大手外食チェーンや量販店等を中心に、県外取引先が30%を超える。近年は量販店・飲食店ともに他店との差別化を図るため、付加価値の高い製品を求める傾向が強くなり、手焼き製品（玉子焼き・だし巻き玉子）の引き合いが多い。

そこで同社では、より付加価値の高い製品づくりと、今後の手焼き製品の需要増に対応するための生産ラインの整備に取り組んだ。

◆『巻き簾』形のトレーを開発

同社では付加価値の高い製品づくりに当たり、オリジナルトレーの開発に着手した。通常、玉子焼きを包装する場合は、真空包装機でそれぞれの製品の空気残存率を設定して、熱殺菌を行う。加熱蒸気を直接製品に

代表者名	代表取締役社長 千田 浩逸
設立年月	昭和43年12月
所在地	〒700-0933 岡山県岡山市北区奥田1丁目6番13号
TEL/FAX	TEL.086-222-2797 FAX.086-221-0615
U R L	http://www.tamagoyaki.com/
E-mail	takeda21@tamagoyaki.com
資本金額	10,000千円
従業員数	24人
業種	食料品製造業
事業計画名	オリジナル食品トレーを用いた流通過程での食品成形事業