

高機能充填設備の導入による高粘度商品および 具材入り商品の生産性・品質の向上

概要

昨今、高粘度商品および具材入り商品の需要が伸びているが、現在はそれらの商品を手作業で充填せざるを得ず、生産性と品質が課題である。そこで高性能の充填設備を導入し、生産性・品質向上によって新市場開拓と新製品開発を図る。

本事業への取組みの経緯

顧客ニーズへの対応

当社は、山口県萩市にある調味料メーカーである。当社は地元・山口県産の橙や夏みかん、柚子などを原料とした果汁や味付けポン酢を製造しており、全国の日本食系の飲食店に販売している。飲食店には主に卸売業者を通じて販売しているが、一方で当社は全国の主要都市に支店や出張所を有しており、営業員が飲食店のニーズを直接掴めることが強みの一つとなっている。



当社が販売している製品例

昨今、日本食系の飲食店から、ゼリーのような粘度の高い商品や大根おろしなどの固形具材を含んだ商品のニーズが高まっていたが、当社にある充填設備ではこのような商品に対応できず、手作業による充填を余儀なくされていた。そのため、充填工程が生産能力上、品質管理上のボトルネックとなっており、低い生産性や品質のバラツキな

どの原因となっていた。当社はこのような問題を解決するため、高粘度商品や具材入り商品に対応できる高機能な充填設備の導入を決意した。

本事業の内容

本事業は、昨今ニーズが高まっている高粘度商品や具材入り商品の生産性向上と品質向上を実現するため、高機能な充填設備を導入し、大口顧客などの新市場開拓および新商品開発を図るものである。

従来の充填方法は手作業のために人手や時間がかかっており、高い生産コストや生産能力の限界から大口顧客の受注に十分対応できていなかった。また、商品の充填中は殺菌のために高温状態が保たれるが、長時間の高温保持は品質低下の原因となるため、充填時間の短縮による品質改善も課題となっていた。そのほか、手作業に起因する固形具材や油分の不均一によって、商品の外観にバラツキが生じるなどの問題もあった。

このような問題に対応するためには、充填工程の機械化・自動化が必須であり、生産速度を上げて高温保持する時間を短くする必要があった。そこで当社は、自動での高速充填が可能であること、多品種少量化の流れに対応するために品種の切り替えが容易であることなどに留意しながら設備の選定・導入を進め、試験充填を繰り返して生産性向上と品質向上を実現した。

株式会社岸田商会

代表取締役 大中 隆義

設立 昭和 52 年 5 月

山口県萩市大字土原 608 番地の 1

〒758-0025

TEL : 0838-25-5700 / FAX : 0838-26-0560

URL <http://www.ponzuya.co.jp/>

資本金額 9,000 万円 従業員数 67 人

業種 食料品製造業

企業概要

大正 12 年創業の老舗企業。山口県産の橙や夏みかん、柚子を原料とした果汁や味付けポン酢などを製造している。当社は、ポン酢を作る上で非常に重要な搾汁作業（果汁を搾る作業）を自社で行っており、自然の酸味、香りにこだわった製品を提供している。



当社製品の製造工程

事業の成果と波及効果

生産性向上による成果

まずは自動化による生産速度の大幅な向上が挙げられる。これにより生産能力の限界という問題を解消することができ、大手チェーン店などの大口顧客からの受注にも対応できるようになった。また、充填する作業員数を削減することができ、生産コストの低下に貢献したほか、作業員に新商品開発などの付加価値の高い業務に従事してもらうことが可能になった。

現在、当社の営業員からドレッシングやごまだれの品目数を増やして欲しいとの要望が届いているが、今後これらの商品ラインナップを拡充し、顧客のニーズに対応する予定である。

品質向上による成果

品質面からは、商品の充填時間の短縮による品質改善が挙げられる。また、自動化によって生産

工程が安定したため、固形具材や油分の不均一が少なくなり外観のバラツキが少なくなったほか、異物混入などの危険性も大幅に低下した。

このように商品の品質が安定した結果、衛生基準等が厳しい海外向け商品の輸出にも目処が立つようになり、海外顧客からの受注にも対応できる体制が整った。

今後の展望

現在、和食のユネスコ・無形文化遺産登録や海外での和食ブームを受け、海外からの引き合いが増加傾向にある。今後は日本食の展示会に参加した経験や現地企業とのパイプを活かし、輸出拡大に向けた商談を進めていく予定である。

また、当社では素材へのこだわりから、自社で果実類の生産を始めており、原料から商品までの一貫生産体制の構築も目指している。



当社で栽培している果実類