



社屋外観

通常の生麺から手もみ風まで自動化できる 製麺機ラインの新規設置



実施した事業の概要と成果

麺の製造工程における、生産ラインの自動化を図った。従来の生産ラインは手作業の工程が多々あり、重労働となる工程があったり、機械への巻き込み事故の懸念もあった。また、多品種少量生産の需要増加による生産能力不足の問題もあり、自動化された新ラインを導入した。

手もみ風麺まで自動化できる新ラインを導入したことで手作業の工程が大幅に削減され製造環境が改善された。また、生産能力が向上し、従来機と同程度の生産量の生産時においても2%のロス削減が可能で、フル生産時は更なるコスト削減が期待できる。



導入設備：三連仕上げ期および手もみライン



導入設備：麺玉取り機



製品開発や課題解決の具体的取組み

自動化された新しい生産ラインを導入することで、必然的に製造工程を見直すこととなり、従来どおりの品質の麺が製造できるかが課題となる。新ラインは自動化ラインであるため、従来のラインにあった熟成工程が省略される。そのため麺のコシに必要なたんぱく質の形成が行われない。この問題を解決するために食品添加物を加えることにより麺のコシに必要なグルテンの形成の促進を図った。

食品添加物に詳しい外部機関に協力を依頼し、製麺実験を繰り返した結果、麺に必要なコシを生むことができ、製造工程を自動化しても従来どおりの麺を製造することが可能であることが確認できた。

これらの結果を基に、当社の最大取引先に製造工程の変更及び熟成工程の省略に対する確認を行ったところ、従来品と同等、またはそれ以上の商品との高評価を得ることができた。



手もみ処理が施された手もみ風麺

事業者	株式会社マルメン製麺所
代表者	代表取締役 山岡 勝昭
設立年月	平成21年8月
所在地等	〒770-0872 徳島県徳島市北沖洲3丁目9番6号 TEL：088-635-8524 FAX：088-635-8525 http://www.onlyone-marumen.com
事業区分	ものづくり技術
資本金額	650万円
従業員数	14人
業種	製麺業

株式会社マルメン製麺所 の

代表取締役

山岡 勝昭



本事業取組みへのきっかけと目的

大手取引先以外の取引先の増加により、多品種少量生産への対応が必要となってきた。現状の生産設備は自動化されておらず、作業の手間が増えるとともに品質のバラつきによるロスの発生で廃棄処分が増加し、それにより製造原価率が高くなり、利益確保が難しくなった。

今後の展望と活動予定

新ライン導入により、効率的生産と製造コストが削減することで商品競争力が得られたことから、3年後を目標に京阪神地区への積極的な営業展開ができる体制を目指す。関東圏へも5年以内の進出を果たしたい。