

02

食料品製造業

ものづくり技術

一般型

設備投資のみ

伊之助製麺 株式会社

代表者 川原 正廣
住 所 〒842-0107
佐賀県神埼市神埼町鶴2505
連絡先 TEL 0952-52-2615 FAX 0952-53-1781
HP:https://www.inosuke.co.jp

資本金 3,200万円
設立年月 昭和52年5月
従業員 36人

麺製造における受注増加に備えた 製造時間短縮のための機械導入

麺類は、原材料の調合によって種類(そうめん、ひやむぎ、うどん等々)が決定しますが、「麺帯化」工程における混練・熟成の方法、「乾燥」工程における温度・湿度の管理精度により、麺の味覚、風味、コシ、賞味期限が大きく左右されます。そのために製造工程における品質の向上が求められ、この事業では生産性の向上にも取り組むことになりました。



Q1. 御社の強みは何ですか？

A. 手打ち麺、手延べ麺に負けない味覚、風味、コシを「機械めん」で製品化でき、賞味期限についても一般的な乾麺より長くできることが最大の強みです。

本事業への取り組みの経緯

現 有の製麺設備において、「麺帯化」工程では製麺生産能力に限界があり、販売市場の拡大に対応できていませんでした。「乾燥」工程では乾燥能力が足りずに温度・湿度管理、製造条件の安定が難しく、出来上がり品質や生産能力にバラツキが生じ、安定した生産体制が築けないなどの課題がありました。この製麺製造工程のさらなる品質向上と生産能力UPを実現するために、複合機、PLC(Programmable Logic Controller)、除湿機の設備を導入することにしました。



実施内容

導入にあたり工場内レイアウトの見直しを実行しました。続いて製品品質の向上に加え生産能力を向上させるための設備機械の選定を行いました。「帯麺化」工程に関しては複合機、「乾燥工程」に関してはPLC(Programmable Logic Controller)、除湿機を導入しました。PLCでは乾燥工程における温度・湿度を自動で制御できるようになり、外部と遮断された各乾燥室に除湿機を導入することにしました。既存設備との相性を考慮して機械メーカーと一緒に仕様を設定し、試作製品の製作から、生産性の向上や品質の均一化などが確認されました。

取組成果・波及効果

そうめん等の生産能力に関しては装置設定前に1時間当たり20.0袋であったものが、設置後は21.2袋に増加しました。乾燥工程については、1～5号室まである乾燥室の乾燥時間が505minから480minに短縮され、製造工程にて約5.0%の時間短縮に繋がりました。また、これまで1室毎にマニュアルで管理されていた乾燥室の乾燥設備を機械で管理することが出来るようになったことで製品の乾燥ムラがなくなり、製品のロス低減となりました。結果として帯麺製造設備の強化に加え、安定した温度・湿度管理が可能となり、品質の均一化が図られ、最終的には36時間掛かっていた製造時間が34時間に短縮され、生産性の向上に繋がりました。

Q2. 御社の社是は？

A. 美味しさを求め慢心することなく、常に業務に精進する。



今後の展望・活動予定

この事業の取り組みによって同じ生産要素を投入して生産性が5%向上したことに加え、乾燥設備の導入によって品質の均一化が図られました。このことで消費者が麺類に求める高品質や安全性を満たすことが出来ると思われます。また、現在取引している海外市場での当社の製品評価は良好であり、生産性の向上から海外市場向けの販売を増加させることも可能と思われます。

ホームページを
CHECK!

