

高機能液体充填機の導入による 製造工程の省力化とサニタリー環境の整備

橋本醤油 株式会社

設備投資

事業者の概要

企業名	橋本醤油 株式会社	業種	食料品製造業
代表者名	代表取締役 橋本 和彦	T E L	096-288-0811
設立	昭和30年1月	F A X	096-288-0837
住所	熊本市北区貢町780-7	U R L	http://hashimoto-shoyu.com/
資本金	1,000万円	E-mail	morihei4@tamagosyoyu.com
従業員数	16人	担当者名	橋本 和彦

事業内容・経緯

元祖「玉子ごはん専用しょうゆ」をはじめとして各種しょうゆ、オリジナル商品を手掛ける橋本醤油では、従来製造しているみそ、しょうゆ製品のさらなる独自性および競争力の強化に向け、様々な取り組みを実施している。中でも近年においては、製品をより安心・安全に味わってもらおうと食品衛生管理に力を入れている。2015年に熊本市食品自主衛生管理評価事業の7段階評価を取得、翌年12月には同事業における最高評価の8段階評価の施設として熊本市版HACCP認定を受けた。それらの取り組みにより高付加価値商品の開発や、販路拡大、生産能力向上などの体制が整った。将来的には海外展開も視野に入れ、商談会などへの参加を積極的に進めている。しかしながら、製造工程では、スタッフが人の手で作業する工程もあることから、生産規模の拡大にむけて最新機器を導入し、自動化・効率化させる必要があった。

事業の成果

本事業において「高機能液体充填機」を導入した。この結果、①150～2,000mlまでの幅広い充填量に対応でき、充填、打栓まで一貫した作業が可能になったことで大幅な合理化が達成できた。②真空引きによる泡の除去に必要な機能を付加したことにより泡消し作業が不要になった。さらに、一連の充填作業をクリーンな場所で行うために新たにサニタリー仕様の充填室を新設した(本事業対象外)。この充填室の清浄度を維持するために装置導入前後の充填機周辺の空中落下菌を測定。その結果、清浄環境での充填作業が可能であることが確認された。

本事業による充填装置の導入と充填室を独立した隔壁構造とすることにより、充填工程のクリーン化と充填作業の効率化を達成することができた。具体的には泡吸引機能を有した連続充填機を導入できたことで、150mlから1,800mlまでの多種類の液量の充填が可能になり、かつ泡消し作業の人員が削減できたことから充填工程の大幅な合理化ができた。

今後の展望

「玉子ごはん専用しょうゆ」の価格競争力の強化については、今回の充填装置の導入により瓶詰作業担当者の削減が可能になり、製造原価を従来より20%ほど抑制、同時にスピードも3倍から4倍の速さで生産することができるため、大手量販店への納品が実現できると考えている。現在、全国展開する大手スーパーとの商談を進めている。また、たれ、つゆなどの新規調味料の受託製造については、従来は、充填機がないため顧客の少量容器に対する要望に対応できず20Lのキュービコンテナで販売していたが、今回の導入により多様な容器への充填ができるようになり、現在「しらす丼」「天つゆ」「みりん干しのたれ」などの製造依頼に応えることができ、受注が急増している。今後は、イスラム教徒を対象としたハラールマーケットへの参入も本格化していることから、ハラール認証を取得したしょうゆ製品の展開も整いつつある。



▲ものづくり補助金で導入した「高機能液体充填機」



▲自動化機能を搭載した充填機の導入で人件費削減にも成功した



▲製造している商品(一部)。中央右側が元祖「玉子ごはん専用しょうゆ」



▲フードパル熊本内にある本社・工場