

革新的サービス

一般型

吉野食品有限会社

「吉野鶏めし」の具材製造工程改良に伴う設備投資計画



IHと蒸気加熱のハイブリッド構造



自動加熱攪拌機を予備も含め2台導入した



鶏肉とごぼうを鍋で加熱し調味料で味付けする



具材と白飯を混ぜ合わせにぎり工程にわたす



にぎり工程は自動化せず手作業のこだわり

会社概要

会社名 吉野食品有限会社
代表者 代表取締役 帆足キヨ
所在地 〒879-7875 大分県大分市大字吉野原278
TEL 097-595-0332 FAX097-595-1773
E-mail info@torimesi.jp
URL http://www.torimesi.jp
事業内容 鶏めしの製造・販売
資本金 600万円
設立 平成15年12月
社員数 48名



取締役
佐々木 博之



事業計画概要

大分県の吉野地区に受け継がれる郷土料理「吉野鶏めし」。吉野食品の主力製品である「吉野鶏めし」の具材製造工程に新規設備投資を実施して生産性向上を目指す。さらに課題とする夏場の高温多湿の労働作業環境を改善する。

背景・経緯

現有設備では受注を断らざるを得ない

鶏めしは地元の行事などで提供されるほか、家庭ごとに代々受け継がれる独自の味がある。吉野食品は「吉野鶏めし保存会」として、伝統ある味を継承し普及する使命を持っている。

同社が生産する鶏めしの具材はシンプル。鶏肉のもも肉と胸肉、ささがきにしたゴボウを使用する。九州産を収穫できない時期を除き、可能な限り原材料に地元産を採用するこだわりだ。

同社の商品は県内のデパートや大型スーパーで購入可能。設立以降、顧客からの旺盛な需要に支えられ順調に販売を伸ばしている。人が集まるときにおもてなし料理として出されるため、行楽シーズンや正月など行事がある月は生産がピークに達する。

「鶏めしの素」のような長期保存できる製品は、小売店から季節によってまとまった量の発注を受ける。だが、現有設備では供給量の問題から、受注を断らざるを得ない状況が発生。受注機会のロスにつながるほか、クレームが入ることもあった。

生産量だけでなく製造現場の労働環境も改善の必要があった。12台のガス釜を使い食材を加熱すると熱気が現場にこもる。エアコンの機能が追いつかず、夏場の室内温度は50℃近い高温多湿の過酷な状況に陥っていた。

また、ガス釜を使った手作業は味のばらつきにもつながった。手作業は作業者のくせや火力の加減、経年劣化による鍋の厚さなどが微妙に異なる。完成後の品質に多少の違いが生まれた。どのように味を均質化するかがカギとなっていた。

事業内容

課題解決へ自動加熱攪拌機導入

これら全ての課題を解決するため、食品機械メーカー・カジワラ（東京都台東区）の「自動加熱攪拌（かくはん）機」を2台導入。ガス釜の代替品として使用する。カットした鶏肉とごぼうを機械に投入して炒

め、しょうゆベースの調味料と合わせる具材製造用の装置だ。熱源はIHと蒸気加熱をかけ合わせた珍しいハイブリッド構造になっている。

成果

生産性アップを達成、労働環境の向上にも貢献

具材の1ロット当たりの製造時間は変わらないが、「自動加熱攪拌機」を導入したことで生産量が格段に増えた。以前のガス釜は1釜で4升分を生産。12釜あったため一度に48升分を生産していた。同攪拌機はガス釜に換算して一度に20釜分を生産でき、生産量は2倍近くに及ぶ。自動でかき混ぜるため、作業員は4人から2人に減り、人手不足の中で大きな進展となった。

生産性アップを達成できたことで、受注機会のロスも解消。賞味期限が長く全国に展開できる「鶏めしの素」や「冷凍おにぎり」の県外への販売拡大が見込める。

熱源がガスからIHと蒸気変わったことで、従業員の労働環境向上にも貢献。エアコンによる冷房効果が高まり、高温多湿の状況が改善した。一度に同一の鍋でまとまった量を生産でき、味の均質化も実現できた。

展望

個人や企業から取り扱い希望の商談が増える

同社は積極的な営業スタイルを取らない。佐々木取締役は「自社製品をしっかりと見て理解していただいた上で取引したい」と信念を貫く。ただ、鶏めしを土産として受け取った個人や企業から、取り扱い希望の商談が増えている。にぎりの商圈は県内に限られるが、「鶏めしの素」のような長期保存できる製品は県外のマーケットを取り込める。今後はごぼうの皮むき用機械を導入する計画があり、現場の自動化を進める。

まとめ

最新設備を導入することで、生産性の向上と従業員の職場環境改善に成功した。