



横式自動真空包装機の導入による 沢庵漬包装の高度化

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

簡便性を求めた市場ニーズの増大への対応と、作業の効率化を図ることにより付加価値額を向上させるために、スライスした沢庵漬の整列包装が可能な横式自動真空包装機を導入した。

装置導入によりスライス製品の真空包装が可能になったことに加え、工程が自動化されたことによって商品を均質化でき、また一人当たりの生産量が923袋／日から1,500袋／日と約160%向上し、コスト削減及び機会損失の減少へとつながった。

チルドカップに詰めていた製品は加熱殺菌が出来ない等の課題もあったが、真空包装パックにすることで加熱殺菌が可能となり沢庵を減塩でき、同時に従来20日前後であった賞味期限も約90日に伸びた。



スライスされた沢庵



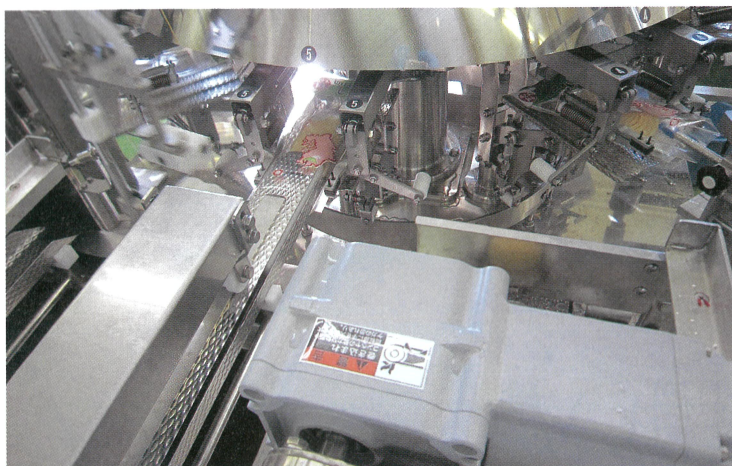
食べやすく薄く切れてる沢庵



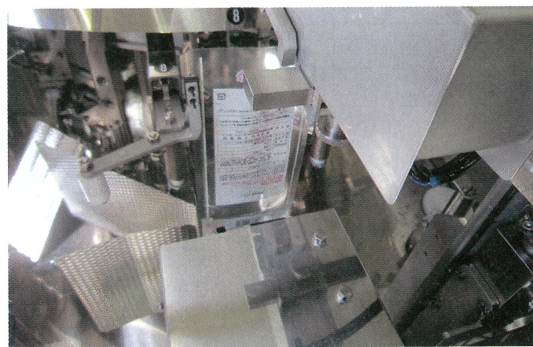
技術開発や課題解決への取り組み

従来、一本形状の沢庵を製造するため縦式自動真空包装機を使用していたが、スライスされた沢庵を崩すことなく包装するためには横式自動真空包装機を導入する必要があった。

一本形状の沢庵製品市場が縮小すると共に開封してすぐ食べられるスライス形状製品市場が拡大しており、日々のスライス形状製品の生産量は増加し続けている。そのため今回の設備投資にあわせてより生産性を高めるべく生産ラインの見直しを行い、人員配置等を含めた生産管理システムの改善を行った。



袋詰め行程



真空パック工程

事業者	株式会社 太陽漬物
代表者	代表取締役 野左根 健
設立年月	昭和50年9月
所在地等	〒899-8606 曾於市末吉町深川字寺山原3670-1 TEL: 0986-76-0292 FAX: 0986-76-2233 http://www.taiyo-t.jp/

事業区分 革新的サービス

資本金額 9,000万円

従業員数 33人

業 種 食料品製造業

株式会社 太陽漬物の

生魂
いっだまし

代表取締役
野左根 健



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

核家族化による家族数の減少や沢庵を切る手間が面倒であるといった市場ニーズを受け、あらかじめスライスした適量の沢庵を真空包装した製品を開発する必要があった。

また毎年20%以上の増産が続いている状況の中、従来使用していた手動真空包装機では限界があり、自動化して生産性を向上させるため、設備投資に踏み切った。

今後の取り組みは？

南九州地域では高齢化などの影響もあり沢庵原料の確保が難しい傾向にある。スライス沢庵では一袋当たりの原料使用料は少なく、幅広いニーズに応えられる商品であり、今後一本形状の沢庵からの完全移行も検討しなくてはならない。

他の食品では当たり前となっているスライスのチーズ、ハム、刺身などのように、沢庵漬けのスライス化の先駆けとして市場を開拓していきたい。