



新火入れ装置の導入による品質の安定化と 『甘口のおいしい減塩醤油』の新商品開発

平成25年度 補正予算事業

実施した事業の概要と成果

新火入れ装置を導入することで、品質の一定した商品が製造可能となり安定した商品の納入、さらには作業時間の短縮化により作業人員の有効活用並びに一人あたりの製造原価の改善を図り、今回の装置導入で新商品として減塩醤油を開発した。

新火入れ装置の導入による試運転の結果、作業時間が従来より30分短縮された。また、手順を改善することによりさらに効率化が達成された。

新商品の減塩醤油開発については、塩分濃度7%の製造に成功しコンピュータ管理により品質の平準化が図られた。また、病院・施設の栄養士にモニタリングしたところ好評であった。



導入した流量計ユニット



自動計量



技術開発や課題解決への取り組み

品質の平準化と安定した製品の納入のために下記事業を実施した。

- ①火入れ槽を地下槽より縦型の地上式にする。
- ②掃除がしやすく、均一に混ぜるために地下槽の形状を四角より円錐形にし、攪拌機を固定方式にする。
- ③温度管理を火入れ槽の上部だけで無く中間で温度が計測出来るようにする。
- ④調味料の攪拌タンクをつくり、液体化して火入れ槽へ送る。
- ⑤計量・温度管理は自動制御とする。

また、減塩醤油（塩分濃度7%）を開発するために、瞬間加熱処理が可能なプレートヒーターを導入した。



会社外観



タッチパネルで温度の自動監視

事業者	吉村醸造株式会社
代表者	代表取締役 吉村 康一郎
設立年月	昭和2年9月
所在地等	〒899-2103 いちき串木野市大里3868番地 TEL: 0996-36-3121 FAX: 0996-36-2838 http://sakurakaneyo.com/
事業区分	ものづくり技術
資本金額	1,500万円
従業員数	50人
業種	食料品製造業

吉村醸造株式会社の

生魂
いっだまし

醤油製造部

主任 松尾 裕一



補助事業取り組みへのきっかけ・目的は？

既存の火入れ装置の設備は、熟練した社員の永年の勘に頼っているところが大きく、他の社員では作業が困難な状況であることから、品質の平準化を図ることが経営課題となっていた。本事業で新装置を導入することにより、計量等の管理をコンピュータ化し作業効率化を図り、社員全体で本事業へ取り組み生産高向上を目指すことを目的として本事業を実施した。

今後の取り組みは？

本事業において、新火入れ装置の導入することにより品質の一定した商品が製造可能となり安定した商品納入と作業効率向上による作業人員の有効活用並びに製造高の改善を図ることが可能となった。

仕事に対するモチベーションの押し上げを図り、生産性向上に努める。また、新商品開発に携わる社員の育成に力を注ぎ、平成27年度末までに新商品開発担当者2名を新たに採用計画し、新たな商品の開発と新たな市場開拓、新分野への進出を図る。