

株式会社 本家比内地鶏 大館市比内町大葛字芦内口道下69

拡大が著しい中食市場へ多品種少量の個別商品で参入するため、
包装工程の機械化によりあらゆるニーズに対応

事業計画名 比内地鶏関連加工食品の新規開発による、小口食品・中食市場への新規参入

概要 多品種小ロットや中食ニーズに対応し、増加傾向にあるシニア消費者・単身者を新規顧客として取り込むため、設備機械を導入し新商品の開発・販路拡大を目指す。
本事業は量産化をメインの目的としており、今後の受注量増加に結び付けていきたい。

取り組みのきっかけ

多品種少量包装がトレンドである中食市場への参入

コンビニやスーパーにおける惣菜等中食市場は、核家族化や高齢者の増加に伴い、鍋やスープ等についても個食化の傾向にある。これまでの200mlの比内地鶏スープ商品やロット数の大きいフィルムタイプ包装では、一人前程度の小口商品を必要とする業者ニーズに応えられなかった。また、カット肉詰め作業をすべて手作業で行っていたことから、生産効率が悪く、それぞれの課題解決のため機械設備導入による自動作業に切替えることとした。

革新的なもののづくり・サービスの目標

汎用性の高い自動充填包装機の導入による製造時のロス削減とスピードアップ

多種サイズの三方袋が自動送りできる機構と、液体・個体・液体+個体の充填が可能な自動充填包装機に、重量測定と金属探知を組入れた一貫工程の流れを構築することで、製造ロスの削減と工程間の滞留削減をはかり、生産効率の向上を目指す。

多品種小ロット加工品を必要とする市場ニーズへの対応

食材として少量しか利用できなかった部位を、自社で保有するスープと組合せ、低価格での製造を可能とすることで、希少価値効果による販売拡大が期待できる。

革新的なもののづくり・サービスのポイント

機密性・生産性に優れた三方袋使用による中断時間の抑制

サイズの異なる三方袋を使用するとともに、充填物の段取り替えが作業の習熟度に関係なく短時間で可能になることで、生産工程内の中断時間を最小限に抑えられる。

他の機械との連動で工程間の無駄を削減

重量チェッカーと金属探知機を充填工程の流れに取込むことで、作業工程の円滑化につなげ効率アップをはかる。



自動充填包装機



パウチ袋装填部



スープ充填部

代表者 代表取締役 阿部 一茂
TEL 0186-57-2002
FAX 0186-57-2055
URL honke-hinaijitori.com
設立 平成9年6月2日

■資本金:4,000万円
■業種:食料品製造業
■従業員数:25人



自社で処理・加工を一貫して行っており、飲食店からの発注に対して当日出荷できる強みがある。県内唯一の大規模処理場の認可を取得しており、常に外部検査員立会による処理を実践していることで安全性・信頼性を確保している。

事業の成果

自動化による包装工程の作業効率向上

充填量を50ml~1000mlの範囲で変更できるため、使い切りが可能な一人前のスープ製造や固形物を一緒に充填することも可能となり、作業効率が大幅に改善できた。
保有していた重量チェッカー・金属探知機も加えた一貫製造工程で、充填ラインのスピードが1.5倍に向上。充填量の誤差も±1%以内と規格内に収まるようになり、ロスを削減し製造面の効率アップにつながった。
設備機器導入以前、手作業で袋詰めしていた、おかゆ・卵・しぐれ煮等についても、一部作業を自動化することができ、製造時間の短縮とコスト削減につながった。

数量限定商品の販売による付加価値の向上

大量生産ができないコラーゲンスープや鳥皮の煮込み等の商品も自社でラベルを作成し、数量限定で販売することが可能となり、取扱商品の付加価値アップにつながった。



パック商品①



パック商品②



パック商品③

今後の展開

レトルト商品の加工設備もあるため、自社製品以外の製造受託に対応しながら、加工品アイテムを増加させ、加工品部門では年間30%の売上規模拡大を目指していく。
比内地鶏のみを原料として加工品を通年市場に提供し続けることは難しいが、これまでの加工技術とノウハウを活かしながら、数量限定商品の開発・提案を継続していきたい。

事業者からの一言

スープのみの製造では稼働期間は約4か月であったが、多種多様な商品・サイズ、加えてシーズンごとに味付けを変化させる等バリエーションを増加させることで、多品種小ロット製造が現実味を帯びてきた。今後も商品の付加価値向上をはかりながら販売量拡大につなげていきたい。