

## 有限会社 鈴和商店 秋田市中通6丁目16-7

# きりたんぽの手巻き、炭火手焼き製法にこだわりながら 生産補助工程の機械化・改善によりチャンスロスの解消を目指す

**事業計画名** 手作りきりたんぽ製造設備の導入によるチャンスロス解消の実現

**概要** 当社のきりたんぽは県内外から高い支持を得ているが、現状の製造設備では生産数量に限界があるため、全国からのオファーをお断りしている状況にある。そこで設備投資による作業プロセスの改善を行い全国からの需要に応える。なお、本事業は量産化を目的としている。

## 取り組みのきっかけ

### 繁忙期の製造能力不足

伝統の手作りを基本としているため、繁忙期に注文に応じられない状況が10年以上続いていた。きりたんぽ製造の中心となる手巻き・炭火焼きは手作業を譲れないが、補助作業となる粘りをだすための米の半潰し・計量工程の機械化、保存能力を拡大するための冷凍設備の充実により、受注増加に対応できるよう製造能力を向上させる必要があった。

## 革新的なものづくり・サービスの目標

### 効率の悪い作業工程を機械化し安定した製造量を確保する

炊きたての米を人力でヘラを使用し粘り気を出す半潰し工程に労力がかかり、安定生産の障害となっていた。菓子製造等で使用される「包あん器」のカスタム仕様器を用いることで半潰し・計量工程を機械化し、安定した製造量を確保する。

### 急速冷凍保存の活用による作業量の平準化

注文の増加を見据え、食感・香ばしさが変化しない急速冷凍保存による生産を通常時に行うことで、繁忙期の時間外生産を減らし、作業の平準化をはかる。



人力による半潰しの様子

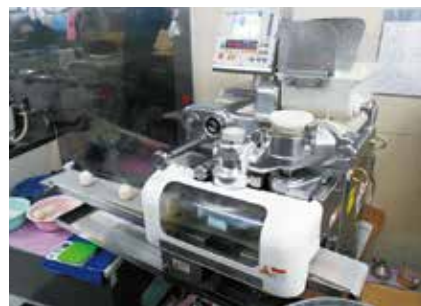
## 革新的なものづくり・サービスのポイント

### 半潰しと計量作業の一体化で作業時間を短縮

工程の一体化と機械のカスタム化及びアタッチメントの付加で、作業時間1/2の実現を可能とする。

### 煮くずれしにくい・香ばしい風味・ふわふわ感が損なわれない急速冷凍機の導入

従来の緩慢冷却よりも素材を損なわない冷凍設定をテストする。冷凍前の香ばしさ、ふわふわ感が解凍後も維持でき、生タイプと同等レベルの品質を確保する。



レオン自動機



急速冷凍機

**代表者** 代表取締役 鈴木 正敏  
**TEL** 018-832-5924  
**FAX** 018-832-9070  
**URL** www.mame.co.jp  
**設立** 昭和49年8月1日

■資本金：950万円  
■業種：各種食品卸売業  
■従業員数：21人



取締役専務 鈴木 昌幸 氏

主力のきりたんぽは50年の歴史があり、手巻き・炭火手焼きにこだわった商品の食感・焼色・香ばしさは他に類がない。平成24年ヤフーショッピングの全国鍋部門問合わせランキング5位となった。個別のオーダー注文にも対応している。

## 事業の成果

### 安定した製造量の確保

1日あたりの製造量の増加が500本となり、急速冷凍保存が軌道に乗ったことで、受注に対する安定生産が可能となった。2年以内に供給不足による販売機会の損失を解消できる目処がついた。

### 作業の平準化による人手不足工程の解消

炭火手焼き工程の慢性的な人手不足に、機械化で作業量が減少した半潰し・計量工程から人員をシフトし、作業の平準化をはかることができた。総人件費の軽減により繁忙期だけのパートを常勤パートに切り替えることができた。



手巻き・炭火手焼きによるきりたんぽ

## 今後の展開

### 年間製造量23万本の実現

米の自動半潰し・計量機と急速冷凍機を組み合わせ、3年以内に23万本の製造能力を確保し、焼き立てきりたんぽの全国展開を実施する。

## 事業者からの一言

効率の悪い重労働を機械化したことで、安定した生産体制を構築することができた。年間工程のマニュアル化もでき、従業員が安定して働けるようになったと感じている。手巻き・炭火手焼きなど、人の手でしか表現できない工程にはこだわりながら、利益を生まない工程（製造後の洗浄や清掃など）は自動洗浄機などを導入して、製造ラインに人員を集中投下したいと考えている。