

株式会社赤塚製氷

事業名

県内初の新規氷加工設備導入による顧客ニーズ多様化への対応

対象類型

ものづくり技術

事業類型

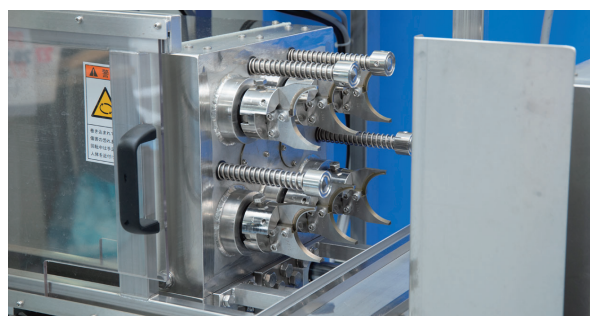
設備投資のみ



全自動スライサー



電動丸鋸アイスカッター(左)／ボールアイス製造機(右)



各種ドリンクに最適なボールアイス製造機

事業の背景・目的

高さ約1mの一本氷の標準規格である135kgの角氷は、現在全国的にも製造が難しくなっているため、当社はその生き残り策として経営の拡大を図った。そこで、氷に付加価値を付ける製品の生産体制の構築を経営戦略とした。また、取引先ニーズが多様化しており、顧客の高いニーズと物流の変化により、現状の設備、体制では顧客獲得の機会を失うことがあり、製造もほとんど手作業のため作業効率が上がらないなどの課題もあった。

この度、新規氷加工設備の導入で加工時間の短縮(生産性の向上)を実現し、多様化する顧客ニーズに応えることで販路拡大や売上向上等をめざす生産体制の構築を図っていくこととした。

事業内容

導入設備は、次の3つである。

①全自動スライサー

加工氷とドライアイスを手動でカットでき、顧客の要望どおりの製品を供給することができる。

②ボールアイス製造機

一度に6個のボールアイスを手動でカットできるため、飲み物(ウイスキー、焼酎、各種ドリンク等)の多様化に対応した氷を効率よく製造できる。

③電動丸鋸アイスカッター

原氷を4つ割から8等分まで正確に切ることができる。氷のオブジェ、彫刻用、イベント用、災害用等、企画やサイズに合わせて氷を切る。

本件事業の活用に対するこれらの新規導入により、当社の生産体制の新たな構築を目指した。

業務内容

明治41年に創業、津山村貫津(天童市津山地区)の村長を務めていた初代の赤塚長作が冷蔵庫の無い時代に、現下貫津農業支援センターがある場所で、雨呼山から水を引いて天然氷を作ったのが始まり。以来、氷一筋に「品質・お客様を第一に考える」企業姿勢を守り続けている。創業100年を迎えて夢を形に、小さくても「キラリと光る氷」のような企業を目指し、これからの100年も最高品質の「氷」を通じて豊かな食文化に貢献していく。



代表取締役 赤塚 弘実

代表者：赤塚 弘実
設立年：昭和57年4月(創業明治41年)
資本金：1,000万円
従業員：15名

住所：山形県天童市東本町3-6-39
電話：023-653-2446 FAX：023-654-5018
URL：<http://www.akatuka-ice.com>
e-mail：ホームページお問合せより

顧客ニーズの多様化に対し新規氷加工設備導入による加工時間短縮で、 新商品の生産性向上を図り新規マーケットの拡大を目指す



Ice Cafe 弘水(KOSUI)

事業の成果

全自動スライサーでは、等分カット・寸法カットにおいて50通りのカット方法が登録でき、効率よく安全に操作ができるようになった。また、ボールアイス製造機では、従来一つずつ手作りして加工していたのが、同じ時間で100個のボールアイスができるようになった。導入した3つ目の電動丸鋸アイスカッターは、従来の手作業に比べ寸法が正確になり、作業効率も向上して作業時間の短縮が可能になった。

新規氷加工設備の導入では、氷加工の生産性の向上と安全性の確保が図られ、新商品の開発と販売部門の強化の体制が構築された。これらに取組むため事業化計画を5年間とし、現在氷加工及びドライアイスの販売が伸長、全体の売上高向上に貢献している。新規顧客の開拓もほぼ終え、あと2年間で目標を達成できる。

今後の展望

生産性の向上により、製造部門の人員を販売部門に補填し営業の強化を図る。また多様なニーズに応えることができるようにするため新規顧客の獲得に積極的に取組む。新たな事業としては、結婚披露宴での氷のオブジェや彫刻などに取組み、各種イベントへの参入を図り、食文化に対する驚きや感動を与えることにより更なる拡販に取組む。また、災害時には冷却用の氷を安定供給できるようにするため、社会貢献にも取組んでいく。

近年、「氷屋のかき氷」をコンセプトにカフェを開業。「ふんわり五代目かき氷」がテレビで紹介されるなど、全国的なブランド・メニューになっている。本事業で導入した各製造機を今後もフルに活用し、商品開発や販路拡大等に役立てていく。