

季節感あふれる新商品に対応し 作業量を平準化する製法開発

課題

増産ラインへ人員をシフト。 年間稼働の平準化を図りたい

関東エリアへの商圏拡大は、かねてから事業構想に位置付けられていました。インターネットを利用した通信販売など新しいシステムを構築するとともに、季節に左右されない商品づくりを進める必要があります。顧客の満足感に対応できるラインアップを軸に、年間を通して生産稼働の平準化を図る必要を感じていました。その中心が杏仁豆腐(寒天)のような、柔らかい素材を加工する特殊な装置です。カット設備一式の仕様を検討して導入しました。ハート型抜き杏仁豆腐入りあんみつ他、新たに売り出す商品の試作開発が始まりました。杏仁豆腐の製造に要する作業時間の短縮、効率アップも事業の主目的です。

実施内容

星型杏仁の製造を体感。 1～2人でも効率よく作業が進む

杏仁豆腐(寒天)カット設備一式に求めた条件は、①効率よく型抜き・切断・選別できる ②作業時間を短縮できる ③作業を省力化できる、の3つです。操作方法など技能習得の一環でメーカー技術者の指導を受け、星型杏仁を製造しました。型抜き・切断工程の作業時間を短縮できることを確認。従来は最低でも3～4人の人員が携わっていましたが、このほど導入した機械では1～2人に減らしても効率よく円滑に作業を進められました。製造のピーク時に生産性を、いかに上げるか。そして通年に渡って製造量を、いかに平準化するか。これらに対する明快なヒントが得られて事業の展望が開け、現場は盛り上がりました。

成果

8時間から6時間に短縮、効率は 25%向上。商圏拡大への機運が高まる

杏仁豆腐(寒天)カッティングを施した結果、星型とともにハート型の形状・切り口も品質的に問題ないことを確認しました。従来の生産方法と新設備による生産との比較では、8時間を要していたのが6時間に短縮し、作業効率は25%向上という結果でした。杏仁豆腐(寒天)カット設備一式によって合理化が可能となり、受注増産ラインへの人員シフトを行えることで通年作業量を平準化する体制が整いました。本事業の試作開発品として星型杏仁入りあんみつ、ぶどうあんみつ…2種類が完成しています。関東エリアへの商圏拡大に向け、型抜き杏仁豆腐(寒天)加工の優位性を活かして受注拡大を図ります。生産体制の構築とともに効率化も推進して品質向上を達成し、製造ロスを抑止することができました。

今後の展望
Future outlook

ニッチな感覚で意外性ある商品開発。 独自の販売戦略にシフトする

今までより機会損失が抑えられ、年間を通して季節感あふれる商品を開発することが可能になります。これにより作業量と製造量の平準化が図られ、高いレベルで収益が安定していきます。オリジナリティーに富み、高付加価値な商品を開発できる環境が整ったので、原料高などの外部要因に拘わらず独自の販売戦略を立案できます。きれいに形が整い、衛生的な抜き型寒天を製造できるという成果を以って、新規取引先の拡大を進めています。「あんこ屋が作る、あんみつ」や「季節感を味わえる、あんみつ」など、ニッチな感覚でパッケージも含む商品全体をプロデュースします。ホームページやSNSといった宣伝媒体を活用し、事業規模の成長を促していこうと思います。

Company introduction

株式会社 郡山製館

〒963-8071

福島県郡山市富久山町久保田字郷花4-16

TEL 024-943-5200 FAX 024-944-9204

代表者 代表取締役 佐藤 裕文

設立 1974年(昭和49年) 11月26日

資本金 8,000万円

従業員 28名

URL <http://k-seian.com/>

主な事業内容

中通りの製館業者5社が協業して創立し、昭和51年から郡山食品工業団地で操業中です。つぶあん・こしあん・ゆで小豆、あんみつシリーズ、杏仁豆腐シリーズ、学校給食のデザート材料にも使えるダイスカットと、バラエティーに富んだ商品群。厳選された原料を使い、安心と美味しさを届けるという存在価値が受け継がれています。関東エリアへと商圏が広がり「あんこ屋が作る、あんみつ」など独自路線も実を結びます。

