

株式会社菅野漬物食品

〒 979-2335 福島県南相馬市鹿島区鹿島町 130 TEL. 0244-46-3131 FAX. 0244-46-4736

●代表者：代表取締役 菅野行雄 ●設立：昭和 23 年 5 月
●資本金：2,400 万円 ●従業員：83 名 ●URL：https://www.tamagoja.jp

選り抜いた素材に心と技を。 故郷のぬくもりを伝える



「とことんがんこなす」と「げんこつ親父きゅうり」

きっかけ・課題

当社は薄味で食べやすいきゅうり商品を作り続けてまいりました。

きゅうりやなす、大根などの漬物原料は、育成・収穫・漬込み・輸送過程でさまざまな異物が混入する可能性があり、その異物混入防止のため洗浄作業が必須になります。これまで課題として洗浄を実施しても除去した異物が再付着する可能性があり、原料由来の異物を高確率で除去することが

できませんでした。さらに洗浄機の清掃時に部品脱着などの必要があり、槽内外の清掃に多くの時間を費やしていました。

異物が混入したまま出荷されてしまうと、お客様に悪影響を与える危険性があり、全ロットが返品・回収となり社会的に大きな問題となる恐れがあるため、製品加工に最大限の注意が必要でした。

実施内容

新技術による洗浄放棄導入で安全・安心な製品づくり

導入した設備は強い水流により異物を剥離除去する、新特許技術を採用した洗浄機です。新たに洗浄ラインを構築し、高確率での異物除去の実現と設備清掃時間の短縮を図ることで高品質で安全な製品を効率的に生産することを目的としています。

エア曝気・ブラシ掻き取り方式から、新規異物除去方式による連続式スパイラル異物除去洗浄機へ変更・導入し、異物除去率の向上を図りました。

また、構造的にはデッドスペースのない洗浄槽、ろ過方式であり工具を使用しない部品の脱着により、衛生的でかつ設備清掃時間の短縮につながりました。



事業の成果

作業効率の工場による付加価値時間の創出を

エア曝気することで軽い異物はオーバーフローされ、中間によむ異物は中間排出口から、重い異物は底面排出口から排出されます。また、ろ過フィルターで回収されることにより、各エリアでの異物を効率的に回収することができ、異物除去率が向上したことで高品質の製品を恒常的に生産することが可能になりました。



INTERVIEW



お客様に感動を与え続ける独創企業を目指す

株式会社菅野漬物食品 代表取締役 菅野行雄

当社は昭和15年の創業より70余年を数えることができました。乳酸発酵トキワきゅうり日本一の味とシェアを目指しております。

初代菅野菊雄が「きゅうり」は乳酸発酵させなければおいしくないとの信念から、トキワきゅうりという品種の胡瓜を極限まで乳酸発酵させ、きゅうりのイヤミを取り除き、薄味で食べやすいきゅうり商品を作り続けてまいりました。今では「相馬きゅうり漬」は弊社の代表となる商品になりました。

また、みそ漬処香の蔵では豆腐の味噌漬・クリームチーズのみそ漬・あん肝のみそ漬などが大変好評で、お客様に感動される商品づくりと会社づくりに取り組んでまいります。

FUTURE OUTLOOK

魅力ある商品づくりで、お客様の食卓を豊かに

今後、この新ラインを社内で水平展開し製品の品質向上につなげていきたいと考えています。毎日の食卓に笑顔を届けられるよう、新商品の開発も視野に入れながら、新たなジャンル、今までにない食品を開発し、お客様の期待を超える商品・サービスの提供に努め、地元の名物になる製品開発を続けてまいります。

