

袋詰めせんべいの包装ラインに自動包装機やコンベアー給袋機を導入し、生産リードタイムの短縮と顧客ニーズの高かったジッパー付き包装を実現。繁忙期における製品の安定供給を可能にした



根本製菓 株式会社

平成
26年度

事業計画名 「製」「販」体制を総合的に見直した付加価値向上戦略の展開

取り組みの経緯

同社は1951（昭和26）年の創業以来、素材と製法にこだわり抜いたあられやせんべいを製造している。昔ながらの製法で職人技を駆使した商品作りを心掛け、味の決め手となる味付けも手作業で行っている。機械を使うとムラなく均一な味になるが、人の手で味付けを行い、あえてムラのある味付けに仕上がっている。手作業ならではの味の濃淡があるからこそ、ついつい手が伸び、食べるのが止まらなくなる。

職人技の生きた、常に良いものを作ることに努めてきたが、繁忙期になると主力顧客である流通大手からの注文をこなすことが精いっぱいとなり収益率が高くアンテナショップ機能を備える直営店舗「巴堂」への製品供給を取りやめ、繁忙期をなんとかしのぐ状況がここ近年の傾向であった。

そこで、作業工程のボトルネックである包装ラインの改善に取り組み、生産リードタイムの短縮とコスト競争力、及び生産余力の確保に取り組んだ。

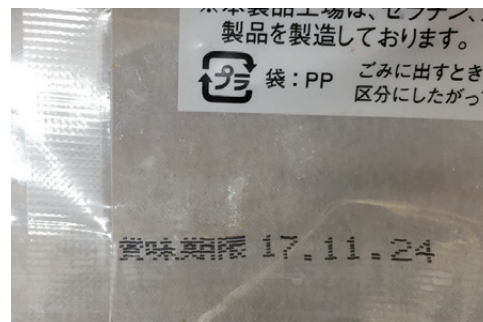
事業の具体的内容及び効果

まず、「かきもち揚」「七味揚げたて」などの袋詰めせんべいの包装時間の短縮を目指した。従来、これらの商品は従業員による足踏み式シーラー機を使って包装作業を行っていた。しかし、機材が古い

足踏みによる長時間作業により体力的な負担が発生していた。

そこで、自動包装機であるセミオートシール機の導入を検討。導入予定のメーカーから機械を借りて包装時間を測定した結果、自動包装のセミオートシール機を導入することで、従来の足踏み式シーラー機と比べ1.5倍のスピードアップが可能と分かり、セミオートシール機、インクジェットプリンター、金属検出機一式を導入した。

顧客の利便性を高める包装形態の改善にも取り組



セミオートシール機一式。以前は、手作業で賞味期限を設定して印字を行っていたため、日付のミスが多かった。しかし、インクジェットプリンターを導入したことにより、日付が機械で自動設定により印字できるようになり間違いがなくなった

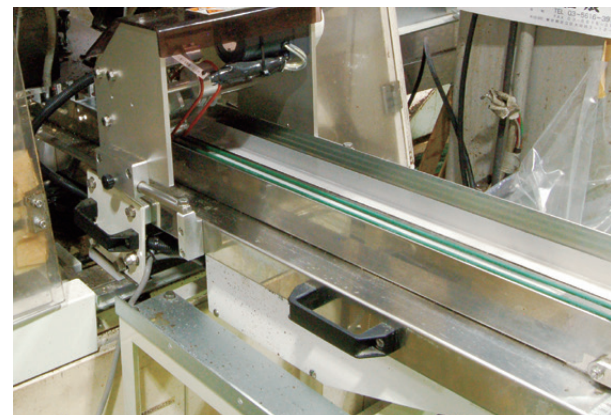
根本 謙二さん 根本製菓 株式会社 代表取締役社長

厳選した原材料を使用して、昔ながらの製法と技術を守って安心安全な商品を作り、お客様に「おいしい」と喜んでいただけるような商品作りを目指しています。また、新しい味を追求し、日々精進しています。

事業概要

ボトルネック工程である包装ラインの見直しを行い、新たな設備投資により、繁忙期における製品の安定供給を可能にした。

んだ。以前から「袋詰め商品をジッパー付きの包装に変更してほしい」との要望が顧客から多かった。ジッパー付きの包装は、せんべいの大敵である湿気対策に効果的で、最後の1枚までおいしく食べることが可能になる。しかし、これまでの自動給袋機では、ジッパー付きの包装形態に対応できなかった。そこで、コンベアー給袋機を新たに導入し、ジッパー付きの包装形態へ変更した。



コンベアー給袋機

いきたいと考えている。

また、商品の包装袋についても、透明な袋にシールを貼っているだけの現在の状態から、デザイナーに依頼して、袋に模様を印刷したデザイン製の高いパッケージに改善するなどして、より一層魅力的な商品ラインナップを目指していく考えだ。



写真左の商品は、透明な包装袋にシールを貼ったもの。一方、写真右の商品は、あらかじめ包装袋にパッケージデザインが印刷されていて、見た目もインパクトがある

事業成果の活用・今後の取り組み

包装ラインの見直しと、袋詰めせんべいの生産性向上、及び顧客の利便性を高めるために必要な設備投資を実施した結果、生産性の向上に加え作業スピードのアップにより、余力の確保が図られた。これにより、収益率の高い直営店舗に、繁忙期においても製品の安定供給ができるようになった。今後、ホームページにも改善を加え、売上総利益率の高い直営店舗とともにインターネット販売にも注力して

根本製菓 株式会社



〒311-4141 水戸市赤塚1-1997-24
TEL.029-251-2400
FAX.029-251-3001
<http://www.tomoedou.net>
資本金：1,000万円
従業員数：28名

あられやせんべいなど、昔ながらの製法で職人技を生かした米菓子の製造を行っている。原材料にこだわり、もち米やうるち米は国産を使用。味の決め手となる醤油やその他の調味料も厳選している。