

- 包装工程のスピードアップによる生産可能数量拡大
- 2つの機械を接続することで、人件費を削減
- 力のない人も素早く段取り替えが行えるようになった



ますのすし

株式会社源

製造業(食品)

平成26年度 ものづくり技術 設備投資
H26

手作業に頼っていた包装作業を自動化し、生産力とスタッフの働きやすさを向上



導入されたますのすし自動包装機

会社の概要

当社のルーツは、江戸時代に旅籠町で旅館と紙屋を営んでいた当時に、料理の評判から始めた料亭である。その後、明治16年には初代店主で茶人の源梅山と息子の松山（初代社長・源金一郎）が桜木町で高級料亭「天人楼・日新楼」を開いた。

明治41年には富山駅で駅弁業を開業し、45年に伝統料理である「ますのすし」の販売を始めた。

昭和37年には、株式会社源を発足した。生活水準の向上とともに、ますのすし人気は全国で高まり、富山市外や県外、富山空港でも販売していった。

平成21年、食事処や旅と食をテーマにした展示室を備え、工場見学や

ますのすしの手作り体験ができる「ますのすしミュージアム」をオープンした。現在は、ますのすしを主力商品として、富山の海産物など加工食品を販売している。直営店は富山、砺波、黒部の各インター店などがあるほか、JR富山駅構内などに「おむすび屋」「立山そば」などを展開する。

社是は「良心と愛和」。基本理念として「食を通して社会に貢献する」を掲げている。

補助金事業の内容

当社では、ますのすしだけで、1日4,000個から5,000個製造している。従来、製造ラインは1時間で3,000個を作ることができるが、包装ラインでは1時間に2,400個しか包装できなかった。

竹の容器にゴムをかける「ゴム掛け機」と容器を紙の外箱に入れる「包装機」の間にはスタッフが1人立ち、手作業で容器をゴム掛け機から包装機へと移す。処理しきれない1時間あたり600個の余剰は、手作業で包装することもある。このため、特に9～10月の繁忙期には、包装ラインのスタッフだけが1日3時間程度の残業が必要となっていた。

このことから、スタッフの中でも包装ラインに従事することが嫌厭されたり、家庭をもつ女性スタッフの離職理由になったりしていた。

数年前から人手不足の問題が顕在化してきたことから、本格的な深刻化を前に、箱詰め工程の効率化・自動化を目指し、3年ほど前から本事業の構想を始めた。

「1時間3,000個の包装能力」「ゴム掛け機との連携」「力のない人でも簡単に段取りできるように」などの要望を設備の設計・製造業者に伝え開発がスタートした。

補助金事業の成果

「ますのすしの自動包装機」は当社のオリジナルの機械で、オーダーメイドで作られた。

包装のスピードアップは、商品を移動させながら包装する「連続式」にすることで実現した。

また、ゴム掛け機との連結部分に



ぶりのすし

会社データ

創業 明治41年11月
代表 源 和之
所在地 富山市南央町37-6
TEL/FAX TEL:076-429-3322 FAX:076-428-2555
E-mail mail@minamoto.co.jp
U R L http://www.minamoto.co.jp/
資本金 7,000万円
従業員数 270人
取扱製品 ますのすし、ぶりのすし、たいのすし、旨煮、弁当

は、箸の入れ忘れなどをチェックして自動的に不良品を形外排出装置にはじくようカメラを設置した。加えて、機械に外箱をセットするタイミングの調整も行った。そのほか、人が行っていたゴム掛け機から包装機への受け渡しは、ロボットが3個同時に行うなど、自動化できるよう装置を整えた。

さらに、商品を取り替える際の段取り替え（製品の種類や工程内容の変更に伴う作業前準備）は、男性2人で10分かかっていたものが、女性2人で3分30秒あれば可能となった。以前は段取り替えに時間がかかりすぎることから、比較的少数なら手作業で箱詰めしたほうが速かったが、この改善により、少数でも自動包装機を使えるようになった。

こうした改善により、スタッフのモチベーションが上がったほか、包装ラインの残業が解消し、人材確保がしやすくなった。また、人件費や

光熱費の削減にも繋がった。

今後の展望

飛行機の減便の影響で、工場からの商品集荷の時間が早まる傾向にある。今までの製造スピードでは発送時間に対応しきれない注文もあったが、今後は全国からのより多くの注文に対応できることが見込まれる。

また、人手不足の解消や「働き方改革」の観点からも、製造工程をさらに効率化し、スタッフの働きやすさを向上させていくことが求められる。本事業を優秀な人材の確保につなげていきたい考えだ。

また、平成27年の北陸新幹線の金沢駅延伸を「100年に1度のビジネスチャンス」と捉え取り組んでいるのが、「ますのすしミュージアム」(年間13～14万人が来店)への誘客拡大と金沢での市場拡大だ。これからも富山を拠点に、富山の押し寿司を全国へ、世界へと売り出していく。



ゴム掛け機（手前）と自動包装機の連結部分



ますのすし作り体験