

「ノンフローズンたらこ・明太子」製品の 高速生産体制構築に向けた包装設備導入事業



2	1
3	
4	

1/今回導入したオーバーラップシュリンク包装機。たらこ用、辛子明太子用で2台導入した。2/操作はタッチパネルで。数値が明確に表示されるので、誰でも操作ができるようになった。3/製品トレーの幅を細かく設定できるので、以前より美しい包装が可能に。4/工場内部。繊細なたらこや辛子明太子の仕分けは今でも人の手で行う。

顧客のニーズに応えるために、より正確で速い包装を実現。

丸市食品は、たらこ、数の子の加工会社として1980年に設立。現在は、たらこや辛子明太子の加工・卸を中心に、自社工場に併設した売店での小売業にまで事業を拡大している。2011年からは、凍結・冷凍せずにチルド状態で出荷することで、つぶつぶの食感を残せる「ノンフローズン」たらこ・辛子明太子の販売を開始。さらに2016年には、国内のたらこ・明太子製造メーカーでは初めてEU-HACCP(以下HACCP)認証を取得した。美味しさと安全性が話題を呼び、さらに日本列島の中央に位置する福井県の立地の良さから顧客が増えていった。現在では本州のほぼ全域

に商品を出荷している。

全国の販売先からの注文量増加に伴い、提携運送会社の集荷時間に間に合わせる製造が困難となった。加えて、HACCPは厳格な衛生管理体制が不可欠。今回導入したのは、厳格な管理体制の下でも1.5倍のスピードで商品をパック詰めできる包装機械である。これによって賞味期限の制約等から今まで対応できなかった顧客に対しても商品の販売ができるようになり、さらに事業を広げるきっかけになった。

注目すべき 成果

スピーディーかつ厳格な管理体制でニーズに応える。

以前の機械の約1.5倍にあたる1分間120パックの包装が可能になり、HACCPに基づく厳格な衛生管理体制を守りながら生産量を増やすことに成功。今まで待たせていた顧客のもとへ迅速な発送が可能になった。

注目すべき 成果

トレーごとに細かく大きさをセット。よりきれいな梱包に。

以前の機械ではトレーの幅に合わせて人の感覚でダイヤル調整していたが、操作がタッチパネルになり、幅や高さを数値で入力し細かく設定できるようになった。食品業界では売上を左右する「見た目」の良さも叶った。

今後の展望

卸だけでなくBtoC販売にまで事業拡大を。

現在「ノンフローズン」製品は、主に百貨店や量販店向けに卸している。今回の導入で生産量が増えたため、今後は量販店用コンシューマーパックだけでなく、贈答販売や同社直売店などのBtoC販売の更なる拡大を目指す。

ものづくり専門員から一言

市場開拓への ボトルネットに、 ものづくり補助金で挑戦。

EU-HACCP認証等の厳格な衛生管理体制を「ノンフローズン(生)」商品に活かし、流通優位性を高めるために自動変速機能付き高速包装設備を導入。安価な海外加工品とは異なる高付加価値商品による市場開拓が、次代の経営基盤の礎を作り出している。

こんな会社です!



代表取締役社長
勝木 雄次さん

お客様に笑顔になってもらうために これからも進化する企業でありたい。

当社は、よりよい素材を求めて世界中を飛び回ってきました。最高品質を見分ける「目」で、いい魚卵を仕入れているという自負があります。その魚卵を美味しい状態でさらに安全に届けるためにも、ノンフローズン製品の開発やHACCP認証のための設備投資など、常に改善を重ねてきました。お客様により美味しい商品を提供し笑顔になってもらうためには、まずは私たちが笑顔で仕事をしなければならないと考えています。これからもいい「笑売」ができるように、留まることなく日々前進する企業でありたいと考えています。

丸市食品 株式会社

代表者/代表取締役社長 勝木 雄次
設立/昭和55年(1980年)3月22日
資本金/2,100万円
従業員数/133名
事業内容/たらこ・辛子明太子の加工販売、助手原卵・その他魚介類の輸入販売
売上高:31億円(平成29年2月期)
〒910-0804 福井市高木中央3-2014
☎0776-53-6100 FAX.0776-53-8366
[E-mail] info@maruichi.co.jp



オリジナル製品「ノンフローズン」たらこ・辛子明太子。



本社工場・直売店