

株式会社 宗近

対象類型 製造環境
事業類型 設備投資のみ
主たる目的 生産性向上、技術革新

個食化に対応するピロー包装機導入による ロス率低減を図る製麺工程の構築



1／横型ピロー包装機の導入により、包装工程でのロス率がほぼゼロとなって生産時間が短縮し、人員面の効率化が図られ、衛生面も高まった。 2／玉まるめ機による正確な製玉によって、崩れた麺が包装フィルムに挟まる「玉かみ」がほぼ無くなり、ロス率軽減に貢献した。 3／中華めんの中でも県内では年間60万食以上を販売する主力商品「冷やし中華」。 4／人員面に余裕が生まれたことで、中華めんと並行してそばの製造も可能に。

製造環境刷新によるロス率低減で、高付加価値化と商圈拡大を図る。

製麺業の主力商品である個食包装「中華めん」の販売量増加に対応するために、生産時間の短縮が求められている。一方で包装工程では約2割のロスが生じていた。麺が包装フィルムに挟まることや、賞味期限の印字ミスなどが多く、その再包装などに多くの時間と人手が必要で、その解消が課題であった。

今回、横型ピロー包装機の導入によって、台紙、スープ、麺を自動的にミスなく包装できるようになり、ロスの発生はほぼゼロに。作業効率は1.5倍に高効率化された。以前はスープや台紙の投入に必要な人員が不要となり、工場全体の生産体制にも余裕が生まれた。

加えて、中華めんを自動的に玉にする玉まるめ機も導入。従来の熟練従業員による作業に比べて1.5倍の製玉が可能となった。また、作業に習熟していない従業員でも正確な製玉が可能になり、玉かみも少なく包装でのロスのリスクも低減した。両設備によって生産時間も2/3に短縮され、麺が人の手に触れる作業も大幅に少なくなり、衛生面・安全性も向上した。

本事業で生まれた生産量の余力を、県内外の販路拡大に振り向けるとともに、高付加価値化による自社ブランド力の強化にもつなげる。

注目すべき成果

**個別包装に対応した
高効率な生産体制を構築。**

個食ニーズから納品要請が高まっている個別包装の作業を、大幅な高効率化とロス率の低減によって生産性を向上。コストや衛生面も改善され、市場ニーズへの柔軟な対応も可能となった。

事業活動の 付加価値

**人的余力を他作業に
流動的に配置できるように。**

ピロー包装機導入で中華麺製造ラインが高効率化され、人員に余力が生まれた。その従業員をそば製造ラインに配置し、同時に製造可能となったことで、同社全体の生産量と売り上げの拡大が可能となった。

今後の展望

**自社ブランドの確立へ、
高付加価値化、差別化を。**

生産体制の安定を背景に、新しい味の商品開発や、消費者への情報発信などにも積極的に取り組めるように。もう一つの主力の越前そばも含めて、高付加価値化や競合他社との差別化を図る。

ものづくり専門員から一言

**ものづくり補助金採択を機に、
後継者の経営意識が向上。**

台紙封入、賞味期限印字ミス等、商品製造以上にロスの大きかった包装工程をものづくり補助金を活用し改善。生産効率が20%以上向上するとともに、四代目を目指す後継者が地元会議所の支援を受け商品別原価計算に取り組む等、経営意識が向上している。

こんな会社です！

高品質な麺づくりに特化。

創業から70年間、福井で高品質な麺を作り続けてきました。麺作りでは①絶対においしいこと②安心・安全であること③健康的であること④価値のある価格であること⑤「どこにでもある商品・サービス」ではないこと、が五本柱。素材の善し悪しで、麺は大きく変わります。だから原料の仕上げから、そば粉の製粉、製麺、商品企画などを一括して自社で責任を持って取り組んでいます。これからも「おいしい」「人に贈りたい」と思っていたけような麺を作り続けるとともに、当社のことを知っていただけるように情報発信にも努めます。



宗近そばなど高品質な麺を幅広く展開している。



専務取締役
宗近 鉄也さん



本社・工場

株式会社 宗近

代表者：代表取締役社長 宗近 博之
設立：1947年(昭和22年)2月
資本金：1,000万円
従業員数：15名

事業内容：製麺業(生麺、半生麺、ゆで麺、乾麺)
製粉業(そば粉、きな粉、おちらし、米粉)
飲食業
売上高：1億5,000万円(平成31年1月期)

本社：〒915-0004 越前市北町45-63-1
☎ 0778-22-0759 FAX 0778-22-1665
E-mail：info@munetika.jp
https://munetika.jp/