

コロッケの多品種展開で需要を開拓

事業内容

素材の味わいを安心して提供できる体制を追求

昭和58年に創業した同社は大手食品メーカーの専属コロッケ工場としてスタートし、徐々に販路を拡大してきた経緯を持つ。その過程で厳しいコスト対策、多様な要求基準に合うようにノウハウを蓄積してきた。今は「コロッケを通じて、健康・癒し・感動・幸福を提供する」をモットーに、純国産材料にこだわり、素材の味わいを生かして、しかも安心して食べられる体制を追求している。

消費者への直接の販路も構築

さらに同社はコロッケで独自の製法も持つ。こうしたこだわりが、それまで卸業者への販売がすべてだったのを直接消費者への販路の確保に乗り出す原動力になった。平成17年からネットショップに「玄華屋(ころっけや)」を、そして平成19年にはアンテナショップとして同じ店名の実店舗を大阪府豊中市内にオープンした。今後さらにその周辺へも店舗の拡大も考えている。

合同食品 株式会社

代表取締役社長 和田 友宏
〒561-0842 大阪府豊中市今在家町21-15
TEL. 06-6866-3364 FAX. 06-6866-0105
資本金/15,000千円 従業員/23名
主な取引先/昭産商事(株)、(株)開晴亭、(株)鳥芳、
(株)おとうぶ工房いしかわ
主な保有設備/コロッケ製造ライン
主力製品/ビーフコロッケ、カニクリームコロッケ、
牛ミンチカツ、チーズインミンチカツ、
ビーガン野菜コロッケなど

短納期 企画力 小ロット OK オンライン 生産 OK 海外 対応 試作 OK 連携力

補助事業

「包あん型」コロッケの要望に着目

同社のコロッケはそれまで一般的な混ぜ込み型の製品だったのが、近年では混ぜ込み型に加えて「包あん型」コロッケに対する要望が増えつつあった。例えば、チーズをじゃがいもで包んだ「とろけるチーズコロッケ」や、カレールーを包み込んだ「カレールーコロッケ」、それに全国各地の地場産品の形をできるだけ崩さずにコロッケに仕上げたいという「ご当地産コロッケ」がある。ところが、それまでの製造設備では対応できなかった。

多品種で生産管理も煩雑に

また、製造面からコロッケの種類が増えるに従って生産効率の問題や、生産管理にかかる手間が大きくなり、若手への技術の伝承や新製品への開発に対する積極的な関与が難しいといった問題を抱えていた。さらに、安全指向の高まりに対応したトレーサビリティ(生産履歴管理)の構築も焦眉の急だった。

“夢”を包んだコロッケをどうぞ

代表取締役社長 和田 友宏

コロッケは子供から高齢者まですべての世代に受け入れられている食べ物です。だからこそ、今後も自然で健康に寄与できるものを開発し作り続けていくつもりです。我々はコロッケに“無限の可能性”を包んでいるのです。



「包あん型」の加工機械

具体的成果

「包あん型」コロッケの引き合いに対応

こうした問題に対して、同社では「ものづくり補助金」を使って「包あん型」の加工機械「火星号CN580」と、メーカーとの共同で「生産管理システム」の開発・導入を行った。

「包あん型」の加工機械は、大福や肉まんなどのパン生地などで具材を包む工程を自動化するもの。投入口から生地と具を入れると、延ばされた生地具が包み込まれてベルトに乗って出てくる。1時間に2,000—3,000個の生産ができ、引き合いのあった「包あん型」コロッケの生産をすべて賄うことができた。

生産・流通・消費が一体のリスク管理

また、開発・導入した同社オーダーメイドの多品種・小ロット生産に対応した生産管理システムは、生産計画や実際に使用した材量などを入力すると、作業実績や材料別の歩留まりを把握できるだけでなく、生産計画の進捗状況を日別に確認できる。また、出来上がった商品がどのような材料を使って製造したのか、その材料はいつ、どこから仕入れたのかなどを追跡することができ、生産・流通・消費プロセスが一体となったリスク管理を可能にした。

取材を終えて

たかがコロッケ、
されどコロッケ

創業以来、コロッケ専門メーカーとして技術を磨いてきたことが、ようやくいろいろな可能性を開かせようとしている。ネットや実店舗の開設と同様、今回の「包あん型」加工機械や生産管理システムの導入もその大切な手段だ。コロッケを通して同社の“食”に対する思いは地域の活性化にもつながる。味わいだけでなく食の安全と健康に資するその商品開発は日本だけでなく海外からも注目されている。今後の事業展開が楽しみだ。



無添加ポテト

チーズインミンチ



直営店「玄華屋(ころっけや)」

今後の戦略

受注能力を拡大

「包あん型」コロッケが製造可能になったことで、売上増はもちろん、平均受注単価を引き上げることができている。また、生産管理システムの導入は、生産するコロッケの種類ごとに必要な切り替えを、1回当たりの時間と1日当たりの回数を減らすことで、トータルで150分から50分へ短縮することができ、1日当たりの受注可能な生産個数を3,000—4,000個増加することができた。トレーサビリティの構築を発注要件とする新たな受注先の確保もできるようになった。

高付加価値製品の開発を本格化へ

これらによって、生産管理に関わる負担が軽減され、次世代を担う若手への技術伝承や新製品開発に力を向けるとともに、管理者の育成も行うことで組織力・技術力の向上に役立てていくことができるようになった。

また、小ロット多品種製造の実現が可能になったことは、いよいよ多様化する「包あん型」コロッケを含めた高付加価値製品への移行を本格化することができる。その結果、包装資材やその他諸経費の高騰が進む中でも営業利益率の向上を目指している。