

試作開発／設備投資

攪拌用機械導入による 生産性および付加価値の向上と新商品開発

練り製品の製造において攪拌用機械(ステンレス製)を新たに導入することで、熟練技術者への依存度低下、製造時間の短縮化に伴う品質向上と原材料のコスト低下を実現できた。さらによりなめらかになった「生地」の特性を活かした新商品開発ができた。



主力商品「がんとす」



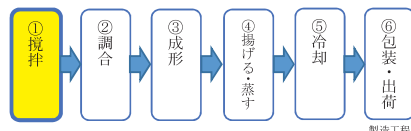
- ・新たな攪拌用機械を導入することで、製造時間の短縮と品質の向上、原材料コストの削減を行うと共に、熟練の技術を不要とする生産体制を確立する
- ・攪拌能力の向上でよりなめらかになった「生地」を活用し、消費者・販路の求めるニーズに沿った新商品の開発を行う

MOTIVES

製品開発のきっかけ

練り製品の「生地」の製造は、原材料の配合割合・攪拌速度・温度調整によって仕上がりが大きく異なり、「生地」づくりの工程(=攪拌工程)が練り製品の品質を左右します。しかしながら、従来の攪拌用機械は速度・温度の調整が難しく、熟練職人の勘や経験頼りとなり、製造時間も長くなっています。

本事業では、細かい速度・温度の調整が可能な攪拌用機械を新たに導入することで生産性を向上させるとともに、攪拌能力の向上で食感がよりなめらかになった「生地」を活用して、消費者・販路の求めるニーズに沿った商品開発を行います。



製造工程

TARGET

製品開発の目標

- (1) 熟練の技術を不要とする生産体制の確立
熟練職人だけでなく、一定の技術力を有する他の社員も攪拌工程を行えるようにします。
- (2) 製造時間の短縮(=品質の向上)
攪拌工程、調合工程の合計製造時間を約20%短縮します。
- (3) 原材料コストの削減
十分な攪拌を行う事で気泡(空気)を混ぜ込み、揚げ物用「生地」の重量増加を図ります。
- (4) 塗膜混入リスクの根絶
機械から剥がれた塗膜が「生地」に混入するリスクを根絶します。
- (5) 新商品開発
ニーズに沿った新商品開発で収益の柱を作ります。

DETAIL & POINT

製品開発の内容

攪拌速度のダイヤル調整と温度表示が可能となる、新たな攪拌用機械を導入します。攪拌速度・温度調整が容易になることで、品質向上、製造時間短縮を図るとともに熟練技術に依存しない体制を確立します。また、従来のステンメッキ製の攪拌機械は塗膜が剥がれて「生地」に混入するリスクがありましたが、オールステンレス製にすることでリスクを根絶することができます。

さらに攪拌能力が向上し水分や空気とよく混ざりあう事で、より滑らかな触感の生地を作ることが可能となります。その生地を活用し、消費者・販路の求めるニーズに沿った多様な新商品を開発します。



新攪拌用機械「ビブンブレンダーAP230AW」

RESULT

本事業の成果

新たな攪拌用機械の導入により、製造時間の短縮と品質の向上、原材料コストの削減を行うと共に、熟練の技術者を必要とする生産体制を確立しました。

項目	従来の攪拌用機械	導入する攪拌用機械
温度調整 温度表示	高速・低速の2段階のみ 温度表示機能なし	ダイヤル式で微調整可能 温度表示機能あり
機械の材質	ステンメッキ加工 (塗膜が剥がれる可能性あり)	オールステンレス (塗膜が剥がれる心配なし)

新たな攪拌用機械の導入による効果

- ・熟練の技術が不要となる(2名→4名)
- ・製造時間の短縮(20分短縮)
- ・品質の向上
- ・原材料コストの削減(年間2,000千円削減)
- ・異物(塗膜)混入リスクの根絶
- ・消費者・販路のニーズに沿った新商品の開発

加えて、よりなめらかになった「生地」を活用し、試作品等の開発を行いました。

試作品・サービス等の名	内容
広島瀬戸内レモン揚げ	広島県産のレモンのピールを魚肉に練り込んで商品化した。
広島お好み焼き揚げ	広島名物お好み焼きをモチーフに野菜をたくさん魚肉に盛り込んで仕上げた。

PROSPECT

今後の展望

本事業によって、製品の基となる「生地」の品質が向上していることに加え、製造コストの削減が実現し、価格競争力を高めることができました。

今後は、この「生地」を活かして長年の経営課題であった新商品の開発を継続して行ってまいります。

具体的には直営店に来店する子育て世代から、練り製品を「子供に手軽に食べさせたい」というニーズが挙がっていることを踏まえ、競合商品が少ない子供向けに的を絞る、そのまま食べられることを全面的にアピールした付加価値の高い商品づくりを行います。



KEY POINT

ココがポイント！

攪拌工程における生産能力と品質の向上によって、「おいしいものを提供し続けていく」生産体制を確立することができました。



直営店「三宅ShoP」



広島名物「がんす」

MESSAGE

更なる成長へ向けて

このような企業様からのご連絡をお待ちしています

製品の主原料である冷凍すり身は新興国需要の増加や漁獲量の減少等の事情により、安定的に確保できない状況が続いています。また、新たな消費者・販路のニーズを広げていくことは喫緊の課題となっています。こうした課題を解決するため、弊社では、冷凍すり身など原料の安定的な供給が可能な企業様や地域の特産品等を使った商品開発や販売経路の拡大にご協力いただける企業様との交流・連携を行いたいと考えております。

CORPORATE DATA

事業者概要

株式会社 三宅水産

広島県呉市広古新開6丁目16-2
電話番号:0823-71-7816
http://miyake1950.com/

代表者名 三宅 清登
設立 昭和23年4月1日
資本金 1,000万円
従業員 23名
事業内容 食品製造販売業



代表取締役
三宅 清登