

X線検査装置導入による異物混入防止徹底とリードタイム短縮への取り組み

当社の主力商品である焼酎や、近年海外での需要が急速に高まりつつあるノンアルコール焼酎等のバック商品出荷前の検査を徹底するため、X線検査装置を導入し、目視や計量等では対応しにくい微小な異物の検出作業を確実に、速やかに行う。



X線異物検査機設備一式

事業のきっかけや目的

焼酎やノンアルコール焼酎等の製造工程の最終段階として、異物混入を防止する手段として使用しているウェイトチェッカーによる検査では、製造設備等の微小な部品類の混入検出は不可能である。バック詰め商品の検査をX線装置で行い、異物混入がないことを確認することで、異物混入防止の徹底と、検査に要するリードタイムを大幅に短縮することを目的とした。

事業の取り組み内容と成果

既存バックライン末端にX線検査装置を追加設置した。異物検査結果として、SUS球φ0.7mm、SUS線2mm長さ（垂直）φ0.4mm、SUS線2mm長さ（平行）φ0.5mm、セラミック球φ3.0mm、ガラス球φ3.0mm、アルミニウム球φ3.0mmで、10回中10回の検出可という記録が取れた。透過画像による形状認識により欠品、割れ、欠けも検査でき、より幅広く異物検出に対応できるようになった。

事業化に向けての今後の取り組み

焼酎の容器において、バック商品のシェアが年々増加している中、出荷直前にバック詰め検査をX線装置で行うことにより、食品の製造工程中や原料に混入した異物の発見・除去、オンラインでの非破壊による全数検査を直接確認することができ、検査に要していたリードタイムを大幅に短縮することが可能となった。これらの成果を活かしてお客様に満足してもらえる商品づくりに取り組んでいきたい。



X線異物検査機



金属検出機



検査済みのバック製品

喜びを共に創る ～焼酎づくりは笑顔づくり～

私たちは造る喜び、売る喜び、すべてのお客様に満足される喜びと笑顔を創造します。

生産農家の“顔”が見える焼酎造り・人財育成による品質スキルの向上・徹底した5S活動の実施を行うことで、お客様にご満足頂ける、安心・安全で独自性豊かな商品造りに取り組んでいます。

企業 DATA

私ども小正醸造株式会社は創業明治16年、鹿児島で生まれ育ち、以来焼酎一筋に歩んできた。焼酎造りには原料であるさつま芋を造っていただいている生産農家の方々、販売していただいている販売店・料飲店の皆様、ご愛飲頂いている消費者の皆さまのお陰で小正醸造は成り立っている。今後も皆様方に美味しいと云われ、愛される焼酎造りに励んでいく。



会社外観

事業者	小正醸造株式会社
代表者	代表取締役 小正 芳史
設立年月日	昭和28年7月16日
所在地等	(本社)〒891-0123 鹿児島市卸本町7-5 TEL 099-260-2970 FAX 099-260-2973 (製造工場:日置蒸溜蔵)〒899-3101 日置市日吉町日置3309番地 TEL 099-292-3535 FAX 099-292-5080 E-mail info@komasa.co.jp URL http://www.komasa.co.jp/
資本金額	3,000万円
従業員	102名
業種	飲料・たばこ・飼料製造業