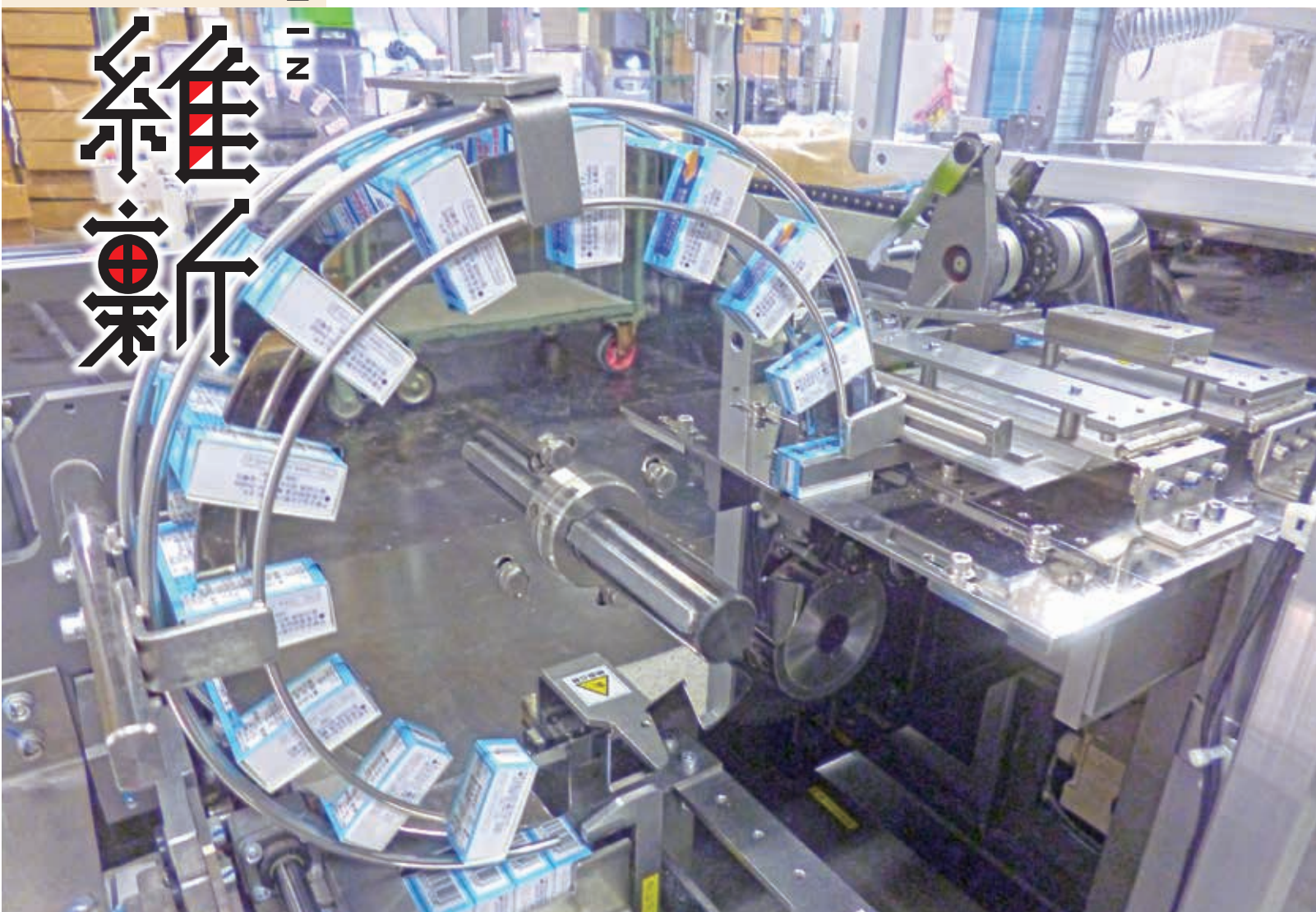


新型製函機の導入による、菓子製品の衛生品質向上と商品開発計画

菓子製品については、品質衛生面で異物混入防止と清浄度向上の顧客ニーズがある。品質衛生面の向上は比較的含水率の高い製品開発において社内ニーズになっており、この解決のために現行製函機は課題が多く、新型機を導入する。



製函されたサック箱

事業のきっかけや目的

飴を詰める小箱を製函する（外サック・中サックと呼ばれる2枚のサックを組み合わせる）工程があるが、現行機は潤滑油が箱に付着するリスク、紙粉の発生、生産能力不足、外部がむき出しのため異物混入の恐れがあった。これらの課題を解決すべく新型製函機を導入し、工程プロセスの改善を図り食品衛生、安全衛生面の向上を図る。

事業の取り組み内容と成果

新型製函機の導入で生産数量の増産が可能になり、衛生面が向上した。作業性が向上し、作業者のストレスが緩和された。紙粉の混入リスクが解決できた。機械装置を安全カバーで覆うことにより落下異物の混入リスクを解決することができた。機械のトラブル検知センサーで噛み込み等のトラブルを未然に防ぐことができた。

事業化に向けての今後の取り組み

市場の環境動向としては、消費者の節約志向・低価格志向は一層強まり、自社の売れ筋製品においても14粒形態から10粒形態に移行しつつある。今後は更に10粒製品の売り上げが伸びていくことが予測され、本事業により原価の低減も期待でき、今後含水率の高い製品等、様々な商品をこの10粒形態で販売していくことが可能となった。



紙粉吸引工程



導入した製函機



10粒新製品

S・U・Z・U・I・S・H・I・N

真面目な製造、真面目な販売、真面目な経営

大正8年9月の会社設立以来、多くの方々の御支援のもと、菓子製造と卸販売を出発点にして、アイスクリームや、冷凍食品の製造・卸販売へと事業を拡大してまいりました。平成4年には本社及び菓子物流センターを、さらに平成9年には冷凍物流センターを鹿児島県流通業務団地内に新築、移転し、さらに飛躍しようとしております。「真面目な製造、真面目な販売、真面目な経営」を社是として心がけ、全社員進取の気概をもって邁進してまいります。

企業 DATA

明治36年 菓子問屋松浦屋商店創業
大正 8年 鹿児島菓子株式会社を創立
大正13年 ボンタンアメの製造・販売開始
昭和 3年 鹿児島製菓株式会社に社名変更
昭和 6年 兵六餅の製造・販売開始
昭和32年 セイカアイスクリームの製造販売開始
昭和34年 セイカ食品株式会社に社名変更



会社外観

事業者 セイカ食品株式会社
代表者 代表取締役社長 玉川 浩一郎
設立年月日 大正8年9月22日
所在地等 (本社) 〒890-8531 鹿児島市西別府町3200-7
(工場) 〒890-0081 鹿児島市唐湊4-4-5
TEL 099-284-8112
FAX 099-281-1226
URL <http://www.seikafoods.jp>

資本金額 4,800万円
従業員 552名
業 種 食料品製造業