

26年度補正

ものづくり
技術

株式会社ビッグファイブ



餃子製造における野菜等の異物除去自動ライン化システムによる競争力強化事業



野菜洗浄ラインの自動化による企業競争力強化と生産力向上が必要だった

食品衛生システムのHACCPに準じた管理を目指し、品質向上に取り組む中でキャベツ、玉ねぎ等の野菜洗浄はオペレーション一般衛生管理（OPRP）という位置付けをしている。今回、九州の餃子メーカーで初めて網状ローターと強力な水流で異物を除去するシステムを導入し野菜洗浄ラインを自動化する。それにより人員をキャベツカットと目視検査へ再配置し、品質管理のレベルアップ、異物混入トラブルの防止、企業競争力及び生産力の向上を図ることを目的とする。



異物除去洗浄自動ライン化システム

こんな会社です



取締役 川原健司

鹿児島の隠れた素材を発掘し、未利用原料を餃子にすることで付加価値向上を図ります

当社は、九州最南端の食材の宝庫“鹿児島”で製造を始めて29年目の餃子専門メーカーです。「ビッグファイブ」の社名には会社と5人の子供が大きく育つようにという思いが込められています。量販店への卸だけではなく、業務用やギフト・ノベルティー等、餃子に特化した様々なチャネルに向けて製造販売しています。昨今では、お客様のオーダーメイドの餃子を小ロットで作る事業が好評です。これからも素材本来の美味しさを引き立たせる生餃子に特化して製造していきます。

洗浄ラインの導入で品質の向上と作業者の負担軽減に取り組んだ



製造に携わる政田社長

九州の餃子メーカーで初めて網状ローターと強力な水流で異物を除去するシステムを導入し、野菜洗浄ラインの自動化を目指して事業を行った。当該機械装置導入で、余剰人員をキャベツカットと目視検査へ再配置し、異物混入トラブルの防止、企業競争力及び生産力の向上を図るとともに重たいキャベツを手作業で持ち上げる作業負担の軽減に取り組んだ。

生産性向上と女性社員の労働環境改善に大きく寄与した

異物除去洗浄自動ライン化システム一式の導入により、これまで一番負担のかかっていた野菜洗浄工程を自動化した結果、キャベツの処理量アップによる生産性向上と労働環境改善が大きく図られた。併せて人手不足の中、女性でもできる作業に切り替えることができたことで餃子の安定製造に大きく寄与した。このことにより、当社の品質方針の一つである「変化するお客様のニーズをとらえ、その一歩先を行く品質の商品・サービス」の提供を実現した。



生餃子

異物事故のクレーム発生ゼロを目指す



新鮮な材料を使っています

食品製造業の使命として異物事故のクレーム発生ゼロを目指していく。そのためには、更なる衛生レベル向上のための設備運用オペレーションを基準化、高度化する必要がある。当面の課題は、①複雑化する製造オペレーションの簡素化 ②一歩先の品質レベルに向けたソフト面の強化と社員教育の充実 ③製造コスト削減のための生産性向上（毎月のPDCA）プログラムの実施である。また、販路拡大とPR戦略については、会員制交流サイト（SNS）などを活用してアピール力を高めていく。

info

株式会社ビッグファイブ
代表取締役 政田 久子

事業実施場所
〒891-0115
鹿児島市東開町4-74
TEL 099-210-2002
FAX 099-210-2005
<http://www.bigfive.co.jp>

設立 平成7年6月
資本金額 1,200万円
従業員数 20名
業種 食料品製造業



社屋