

株式会社安藤醸造 仙北市角館町下新町27

しろだしの加熱工程能力の向上でコストを抑えながらも最高品質の商品を提供する。

事業計画名 魚醤油を使用した「しろだし」の火入れ、加熱殺菌工程の効率的改善と省エネ化

概要 当社の主力商品のしろだしは、自社製醤油と自社製「岩魚の魚醤油」に、自社でとった出汁をメインに調味料を加えた加工調味料である。その製造の要となる火入れ工程で使用するプレート式熱交換器の性能が向上すれば、さらなる品質の向上、生産量の増加、エネルギーロスの減少が可能であり、海外輸出対応の可能な増産体制が確立できる。

取り組みのきっかけ

しろだし製造での加熱殺菌工程にプレート式熱交換器の性能が追いつかない

当社で最も売り上げをあげる主力商品に成長した「しろだし」は加熱工程が褐変・風味の減退・焦げ臭発生などの品質への悪影響が生産性向上に対する阻害をしていて、最も売上を上げている商品にも関わらず、生産量の増加に思うように追いつかなかった。そのため、加熱工程に対する工程改善に着手する機会をうかがっていた。

革新的なものづくり・サービスの目標

加熱時間や冷却時間の短縮による品質の安定と作業性の向上

プレート式熱交換器の加熱部分に予熱部を設け加熱時間を短縮したり、冷却部分に予冷部を設け冷却時間を短縮することで、加熱殺菌工程と保管後の充填前加熱工程での褐変及び風味の減退、焦げ臭発生の抑制ができる。また、プレート式熱交換器の洗浄を都度行うが、製造後の内部洗浄時間を短縮することで、作業性が向上する。味・品質に関しては、現状と変わらない商品ができることを目標とする。

革新的なものづくり・サービスのポイント

自動制御化されたプレート式熱交換器のバルブの作業の簡素化

バルブ開閉作業を自動制御化することで、手動での微調整がなくなり、常に作業者が機器についている必要がなくなる。他の作業との兼任が可能となり、より効率的な生産計画が立てられる。



プレート式殺菌装置



熱交換部分

代表者 代表取締役社長 安藤 大輔
TEL 0187-53-2008
FAX 0120-980-080
URL www.andojyozo.co.jp
設立 昭和25年3月20日

■資本金：2,000万円
 ■業種：食料品製造業
 ■従業員数：77人



代々伝えられてまいりました味噌醤油、漬け物の伝統の味を守り続けております。材料は自社製にこだわり、商品はすべて“無添加”“天然醸造”が特徴です。機械任せにせず、熟練した杜氏（製造責任者）が、それぞれ責任を持って愛情いっぱい品質を管理しています。

事業の成果

褐変及び風味の減退、焦げ臭発生の抑制ができ、品質が向上

加熱部分に予熱部と冷却部分に予冷部を設けたことに加えて、加熱・冷却の機構と形状の改善による液の滞留を無くしたことで、しろだし液のプレート内の滞留時間が減り、製造工程での2回の加熱時間を短縮することができた。褐変・風味の減退・焦げ臭の発生が抑制され、品質向上に寄与できた。

洗浄工程での時間短縮と製品ロスの削減

自動制御バルブシステムの採用で、装置内洗浄で使用した熱水の完全排出が可能となった。また、加工中の薬液洗浄時の薬液を一気に排出できるため、清浄後のしろだしの混合液が削減し、殺菌工程での時間短縮と製品ロスが削減できた（作業時間は1/4に製品ロスは1/2に削減）。



加熱前のしろだし



しろだし商品

今後の展開

今までは基本的に自社の販売店のみで商品を販売してきたが、現在は空港や大手商業施設での卸売販売の取り扱いがある。また各地へ赴き販売会も実施しており、今後も販路を拡大して行く予定である。主力商品の「しろだし」は、一般の万能だしにはない岩魚の魚醤を使うことで引き出される上品でおいしい旨味の優位性があることから、生産性と品質の向上が重要と考えている。

事業者からの一言

今後は、昔ながらの製法や技術は大事にしながらも、変えるべき部分は変え、よりお客様の求めるもの（おいしさや利便性）に応えていきたいと考えている。