12

木村アルミ箔 株式会社

日本初の銀紙屋「よそとちゃうことせなあかん」食べられる料理カップで事業拡大

ターンテーブル式成形機とロボット

食べれるうつわ
シリーズ①

食べれるうつわ
シリーズ②

事業内容

コンビニエンスストア弁当向けフィルムケースで躍進

昭和5年創業の「銀紙屋」としてアルミ箔から洋菓子などの包装材料を手がける。顧客の立場に立った“創意工夫”を凝らし、創業時からの社訓「よそとちゃうことせなあかん」（小さくてもユニークな会社でありたい）という思いで製品開発している。コンビニエンスストア弁当向けのフィルムケースも同社が初めて製品化した。耐熱性に優れレンジやオーブンに対応するため国内シェア60％以上を占めている。

包装資材メーカーで初めてISO22000の認証取得

平成19年に包装資材メーカーで初めてISO22000の「食品安全マネジメントシステム」の認証を取得。食品安全、防除対策を整えた。平成20年には可食容器「海苔、昆布シートを使ったカップ」を開発。世の中にない可食容器「食べれるうつわシリーズ」として昆布、カツオ、大豆、野菜（大根、ニンジン）などの品ぞろえを増やす。平成29年秋には豆腐カップを発売した。

補助事業

ターンテーブル式成形機とロボット

平成28年に補助事業で可食容器「食べれるうつわシリーズ」の生産自動化を図るためターンテーブル式成形機とロボットを一体化した自動化システムを導入した。食材（海苔・昆布・大豆）を大阪ファクトリー（大阪市生野区）の成形機で丸抜き後、金型で成形してうつわに加工し、仕上げる。今回導入した自動化システムは丸抜きと成形を一体化した。

丸抜きから成形まで自動化システム

従来は丸抜き機と成形の1台ずつ別々に加工し、作業者は2名必要だった。導入した自動化システムは丸抜き後のうつわをロボットで搬送し、同社が独自に開発した、ターンテーブル式成形機にセットする。2連式で同時に2個ずつ自動成形できる。成形する形状は丸型が中心で四角など他の型の場合は従来の手動の成形機を活用する。今後の量産化の状況により他形状の金型もそろえていく。

具体的成果

処理理能力は従来の1．5倍

従来の手動成形加工、包装までの自動化で作業者は3名から1名に削減することができた。リードタイムは60％短縮し、処理能力は従来の1．5倍となった。これにより可食食器の低価格化・ワンストップ生産を確立した。また可食食器全体のコスト低減についても検討。筒タイプの包装に比べて安価なパウチータイプの包装に入った焼き海苔や昆布のうつわを製品化した。海苔のうつわがパウチータイプの包装にしっかり収まり、海苔のうつわがすぐに広がらないように改善した。「うつわシリーズ」はさらに品ぞろえを充実させ、増産にも対応した。

自動化で食品の安全面でもプラス効果

今後は他製品への水平展開ができ、全体の生産能力の向上につながるため積極的に国内外の販売を伸ばしていく。一方、木村裕一社長は「コスト低減だけでなく食品の安全面の強化もつながった」と話す。ロボットによる自動化で効率化できた時間を社内のコミュニケーションの充実などにあてる。例えば社内に安全衛生推進会議を設け、食品安全などの勉強会など開いていく。

今後の戦略

寿司屋やホテルなど飲食店向けを拡大

同社は可食食器をテーマに製品開発を続けてきた。コスト低減や処理能力向上、短納期が実現し、「うつわシリーズ」の新規顧客の開拓に本腰を入れる。味や形のバリエーションが豊富で各種メニューに対応可能。これまで業務用は居酒屋の料理のうつわとして採用にされているが、さらにホテルや寿司店、カフェなど飲食店向けの販売を拡大する。寿司には小判型や舟型、惣菜は丸型、広浅型、高級感を出す時はツノ型など顧客の要望に応じて業務用のうつわの品ぞろえを安価に提供する。

コンビニ向けロールケーキのフィルムに応用

丸抜きと成形機とロボットの自動化システムは改良しコンビニエンスストア向けのケーキ用のフィルム成形機としてりんくうタウン工場（大阪府泉佐野市）で導入することも検討している。海苔のうつわの改良では湿ると広がる課題にも取り組んでいる。

一方、欧米やアジアで日本食レストランが急増していることから海外輸出拡大を期待している。現在は北米、フランス、アジアの数ヵ国にとどまるが、世界各国で対応していく計画である。

木村アルミ箔 株式会社

代表取締役　木村 裕一

〒542-0072　大阪市中央区高津2−1−21

TEL. 06−6213−1125　FAX. 06−6213−1126

資本金／10，000千円　従業員／80名

主な取引先／東洋アルミニウム(株)、東洋アルミエコープロダクツ(株)

主な保有設備／フリーズドライ装置、乾燥機、粉砕機、気化装置

主力製品／アルミ箔加工品、フィルム加工品、可食品（海苔カップ）、食品(洋菓子、お茶漬け)、機能性食品

短納期　企画力　小ロットOK　オンリーワン技術　量産OK　海外対応

日常の社員とのコミュニケーションが重要

代表取締役 木村 裕一

ロボットによる自動化はコスト削減ができますが、食品防御にもつながります。設備の導入は常に、なぜそれが必要かなど、日頃から社員とコミュニケーションを取り、理解してもらうことが重要と考えています。

http://www.kimura-alumi.co.jp/wp/

取材を終えて

品ぞろえが広がる食べられるうつわ

世の中になかった食べられるうつわを世に送り出して約8年。生協や楽天などの通販サイトでも販売が広がり、認知度は高まっている。ただ、これまではコスト面や海苔のうつわの耐久性などに課題があった。この技術的な課題を克服し、低コストで型がくずれにくい製品を提供できるようになり普及は加速しそうだ。平成29年秋には豆腐カップが加わったが、今後もどのような食材のカップが登場するのか楽しみだ。