

有限会社神明精肉店

企業概要

- 所在地:兵庫県神戸市西区王塚台5丁目17番地 ○TEL:078-927-3405 ○設立:昭和43年5月5日 ○代表者:代表取締役 高橋 博之
- 従業員数:20人(平成30年6月現在) ○資本金:500万円 ○E-mail:info@kobegyu.jp ○HP:https://kobegyu.jp/
- 事業内容:食肉加工・惣菜製造販売
- 主要生産設備:ミートテンダーライザー、ミンチ機、フードミキサー、ハンバーグ成型機、スーパースチームコンベクション、ブラストチラー、真空包装機

事業計画名

食肉惣菜(ハンバーグ等)量産設備の導入



ハンバーグ等食肉惣菜の量産設備を導入し、現在の手作業では対応しきれない旺盛な増産要請への対応と飲食店等取引先が求めるオリジナルPB商品の試作、開発

取り組みの背景

昭和43年の創業以来、牛肉を中心とした精肉販売に勤しんできた当社であるが、近年においてハンバーグ等の食肉惣菜の販売量が増加しつつあり、特に、数年前より飲食店や通信販売、学校給食など大口の受注引き合いが急速に増加しつつあった。これまでハンバーグの製造にあたっては、原料であるミンチ肉等の混練や成型を手作業で行っており、従業員に係る体力的な負担も少なくなく、贈答品等の需要が集中する時期になると残業や休日出勤での対応を余儀なくされるなど、生産効率の向上が大きな課題となっていた。そのため、これまでの品質を維持しつつも量産体制の確立が急務となった。同時に、焼き目を付けた加熱済み商品など顧客からの新たな要望に応えることも必要であった。

取り組みの目標

- 量産体制の整備による生産性の向上
- 製品品質の維持、向上および製造工程における衛生管理の強化
- 作業の標準化、簡素化および負担軽減による労働環境の改善

取り組みの内容

当社は、神戸市西区の本社の他に明石市公設地方卸売市場内にも卸売部を設けており、本社工場では、食肉および惣菜製品の加工・製造、卸売部では、製品の保管管理・出荷作業を行っている。本事業において本社工場には、原材料加工のためのテンダーライザー、フードミキサー、ハンバーグ成型機、加熱用のスーパースチーム、急速冷凍用のブラストチラー、包装のための密着包装機、真空包装機等一連のハンバーグを中心とした惣菜製品の製造設備を導入し、卸売部には、保管用冷凍庫ならびに販売管理システム一式を導入した。なかでも、製造工程におけるフードミキサーとブラストチラー導入の効果は絶大で、これまで多大な重労働であったミンチ肉等の混練による作業負担が極端に軽減され生産能力も約3倍に伸びるとともに、急速冷凍ならびに密着・真空包装により長時間におよび品質を維持することが可能となった。また、2.2坪の広さを持つ冷凍庫により大量の製品を一挙に保管しておくことができるため、受注の多寡に左右されることなく安定的に商品を生産できる体制が整った。

同社の強み

- ・品質・価格・サービス等顧客のさまざまな要望に対する柔軟な対応力
- ・50年以上にわたる長年の業歴による高い知名度と顧客からの厚い信頼と信用
- ・HACCP認証など時代の変遷に応じた衛生管理に対する積極的な取り組み

ポイント

生産性の向上による商品の安定供給



【フードミキサーによるハンバーグ原材料の混練】

これまで、ハンバーグの製造は主に手作業で行われており、1日に約7.5kgの材料を2回混練するのが限界であった。量産するためには、週3〜4回の製造が必要であり、受注が急増する時期には、休日出勤などで対応せざるをえない状況であったが、今般の設備導入により、生産能力が約3倍となった。また、これまでの3分の1の時間で最大40個まで急速冷凍できるため、冷凍前と変わらない食感や味、色合いを長時間保つことが可能となり、3週間分の量を作り置きできるようになった。結果として上質な商品を安定して供給できるようになり、大口の受注にも余裕をもって対応することが可能となった。

多岐にわたる顧客の要望への対応および販路開拓

当社の卸販売先は、学校や養護施設、飲食店など多岐にわたっており、販売先によって商品に対する要望がさまざまである。最近では、単に生の状態で冷凍されているものでなく、すでに焼かれたものが冷凍され、使用時には湯煎や電子レンジで温めるだけでよいといった調理を簡素化する商品の要望が増え

つつある。また、飲食店も差別化を図るため、それぞれの店舗のコンセプトに応じた味や大きさ、形状、食感などにおいて独自性が求められるケースも多い。スーパースチームコンベクションオープンや成形機の導入はこれらの対応を可能にするものであり、将来にわたって販路開拓を進めるうえでも極めて重要な役割を果たすものと考えられる。



【成形機によるハンバーグの成形工程】

作業負担の軽減と衛生性の向上

ハンバーグの具材には、ミンチ肉の他玉ねぎ、小麦粉、調味料などさまざまな種類が使われており、これまではそれらを人の手で混ぜ合わせていた。大量に混練するにはかなりの体力を要することから、1日に製造できる量は限られていた。また、肉の筋切りや成形など前後の工程も人手によるものであり、この工程にも時間と労力を要していた。筋切りから成形までの4工程を機械化することで作業者の身体的な負担を大幅に軽減できると同時に、人手に触れる工程を少なくすることで原材料への細菌の混入の恐れを極限まで低くすることができ、衛生面でも大きな効果があった。

社長の声



有限会社神明精肉店
代表取締役 高橋 博之氏

安全・安心の美味しいお肉で幸せをお届け

当社は、食の楽しさと笑顔を提供することをモットーとして、長年の経験で培った「うまい肉の選定眼」で安全、安心の上質な食材を厳選し、お届けできるよう日夜努力しております。美味しいお肉を食べて一人でも多くの人が幸せを感じていただき「あの店で買えば大丈夫」と思ってもらえれば光栄です。今後は、ハンバーグを中心とした付加価値の高い加工品にさらに注力していきたいと考えていますが、今回の事業で本当に必要な設備を導入できたと思います。一方で、「物心ともに豊かになる経営」という言葉があるように、会社が成長を続けるためには、設備だけでなく人の成長も欠かせません。事業の永続をめざし、社員全員一丸となって成長を目指してまいります。