

丸三食品株式会社

最新モデル
【対象類型】機械制御

地方創生に貢献する最新連続充填ラインの確立

当社が開発したOEM商品である広島レモンを使った「レモスコ」の調合工程における設備の最新化と充填工程における独自の連続充填ラインの確立により大幅な生産性向上を実現させる。



本事業への取組みの経緯

「レモスコ」は、広島レモンと上蒲刈島の海人の藻塩を使用し、九州産青唐辛子とお酢をブレンドした和製ホットソースで、レモンの酸味と香りを活かし酸味・辛味・旨味をブレンドした今までにない味覚の調味料である。

この商品は、他社から委託を受け、当社が開発し製造を行うOEM商品で、広島レモンの果汁と皮をJA広島果実連から購入し、当社が前処理、調合、充填を行い、委託元が販売を行っている。「レモスコ」は、発売以来順調に販売数を伸ばし、生産が追い付かない状況にあったことや、今後の販路拡大を見据えて大幅な生産能力増強の必要性に迫られていた。

「レモスコ」生産の課題は、調合工程におけるレモン皮20kgの裁断に2時間を要していることと、

充填工程の多くをベルトコンベア等を使った連続ラインではなく、手作業で行っていることであった。これらの課題を解決すべく本事業への取組みに至った。



レモスコ

- 代表取締役：銭廣 正孝
- 設立：昭和38年3月1日
- 〒742-1111 山口県熊毛郡平生町大字佐賀 1532
- TEL：0820-58-0107 FAX：0820-58-0444
- URL：http://marusan.net/
- E-mail：zenihiro@marusan.net
- 資本金額：1,000万円 従業員数：45人
- 業種：食料品製造業

会社概要

昭和27年創業の食料品製造業であり、創業以来一貫して「職人の微妙なさじ加減や経験からくるノウハウで本物の味を創る」ことを大切にし、「オンリーワンの味」創りを追及している。また、商品化を希望する企業に対し、味決めからパッケージ、食卓に届くまでを想定したマーケットインの提案が可能であることや顧客の要望に応じた多品種小ロット生産が可能で、販売チャンネルに応じた多様なニーズに対応できることを強みとしている。

当社は、醤油・みりん等の自社ブランドの製造だけではなく、各種調味料や菓子等の相手先ブランドの受託製造（OEM）を行うなど多種多様な食料品製造技術を有している。

本事業実施の内容

大手飲料メーカーのように全自動で1時間に何千本も充填する設備もあるが、当社は生産受託型の食品製造業であり、このような充填設備の導入はリスクが大きく、多品種中量生産型の設備が当社に最も適していると考え以下の設備を導入した。

1.「レモスコ」調合設備の最新化

本事業で設備を導入する前は「レモスコ」に混ぜるレモン皮の裁断に時間を要していたため、レモン皮をサイコロ状にカットする専用刃を備えたスライサーを導入した。

2.最新設備による独自の連続充填ラインの確立

「レモスコ」の充填工程は、①充填→②中栓打ち込み（瓶の口内側に中栓を打ち込む）→③外栓装着→④キャップシール装着→⑤ラベル貼り・箱詰めである。本事業前は、この工程を独立したバッチ処理にて作業を行っていたが、新規設備の導入により連続充填ラインを確立した。

事業取組の成果

本事業の取組みにより以下の成果が得られ、生産性の向上が実現した。

1.「レモスコ」調合設備の最新化による成果

調合工程のレモン皮の裁断時間が従来より大幅に短縮し、約10分で裁断可能となった。

2.最新設備による独自の連続充填ラインの確立による成果

充填作業において、従来は内容量の微調整が必要であったが、ボトル自動充填装置の導入により充填精度が向上し微調整の必要が無くなった。また、「レモスコ」にはレモン皮等の微細な固形物が多く含まれており、この固形物により充填量のバラツキが発生するという課題も解決した。

中栓打ち込み・外栓装着の作業について、従来は手作業で一つ一つ行っていたが、各栓を瓶の口に置くだけで作業が完了し、加えて、キャップシール装着作業とラベル貼り作業についても、機械化を実現できたことで作業の効率化に繋がっている。

本事業で導入した最新設備



今後の展望



代表取締役：銭廣 正孝

最新の設備導入や独自の連続充填ラインの確立といった本事業の取組みにより4倍の生産性向上が実現でき、「レモスコ」の増産体制に入る予定である。また、現時点では生産余力があるため、この生産余力を活用して別ラインで作業を実施している「えごまドレッシング」「イタリアンドレッシング」「豆乳マヨネーズ」の3商品の充填作業に振り向けることで、工場全体の生産性向上に繋げて行くことも考えている。

更に、企業として地域に貢献できる体制を確立するため、今回の生産性向上によって引き下げられた製造原価をレモン農家からの購入価格に反映したり、市場に出荷できていないB級・C級等の未利用農産物を買取り、商品化することで農家の所得向上等に貢献していく。