

やまぐち県酪乳業株式会社

一般型
【対象類型】 バイオ

「かけるヨーグルト」連続生産ラインの 確立による生産能力の拡大

健康志向・自然志向で需要が伸びている第三の朝食グラノーラに合わせた「かけるヨーグルト」を開発し、衛生的で安定した連続生産ラインの導入により生産能力拡大を図り消費者ニーズに応える。



本事業への取り組みの経緯

新商品の開発と生産能力の拡大

当社の主力商品である「そよ風ヨーグルト」は、中国、九州地区を中心に販売しロングセラー商品であるが、大手メーカーのプレーンヨーグルトの牙城は崩せない状況にあった。

この状況を打破するために、コンセプトを「今までにない本格的なヨーグルト」とし、新タイプのヨーグルトの開発に取り組んだ。近年、グラノーラ市場が急伸し、特にフルーツグラノーラは大きな伸びを見せていたことから、このフルーツグラノーラにヨーグルトをかけて食べる消費者に着目した。

グラノーラの国内市場を牽引しているカルビー

株式会社の「フルグラ®」をメインターゲットとして「かけるヨーグルト」の開発に着手し、平成27年1月に商品の完成に至った。「カルビーフルグラヨーグルト」は、九州地区の大手コンビニチェーンへの限定供給であったが、今後供給地域の拡大の可能性があったことや「フルグラ®」に「かけるヨーグルト」の大手流通チェーンへの供給が始まり、商品生産能力が追いつかないことも考えられたため、「かけるヨーグルト」専用の連続生産ラインの確立が重要な課題であった。



当社製品のフルグラに
かけるヨーグルト

- 代表取締役：原田 康典
- 設立：平成11年3月30日
- 〒750-0313 山口県下関市菊川町田部夢団地1
- TEL：083-288-0500 ● FAX：083-288-0540
- URL：http://www.yamaraku.co.jp
- E-mail：seizou@yamaraku.co.jp
- 資本金額：2億7000万円 ● 従業員数：168人
- 業種：食料品製造業

会社概要

当社は、昭和24年に下関市内の酪農家が、自ら生産した生乳を処理販売するために設立した「下関酪農農業協同組合」が前身である。山口県内のほぼ全域の学校給食において牛乳を提供するほか、ヨーグルト、清涼飲料水等の製造を行う。豊かな健康的な食生活の実現に向け、消費者の負託に応える「安全」「安心」な商品を提供することにより、地域酪農への貢献、社業の持続的発展を目指している。

本事業実施の内容

本事業では、「かけるヨーグルト」専用の連続生産ラインの確立とそれに付帯する設備の導入と改良を行った。

初めに、遊休設備として保管していたBF31ヨーグルト充填機を、「かけるヨーグルト」専用の充填機として活用し、新設のラインを「かけるヨーグルト」専用の連続生産ラインとして確立した。

BF31ヨーグルト充填機は、ヨーグルト充填時に駆動部の振動により、製品の中身が容器からこぼれるという課題があったことから、それを避けるために、駆動部のオーバーホールを実施した。

また、ヨーグルト充填後の工程の改良事項として、以前は容器への印字が賞味期限の印字のみであったが、トレーサビリティを確保するための製造情報を示すコードを印字可能とするためのインクジェットプリンターの改良を実施した。これに加えて、印字ミスやドット欠けの不具合を監視し、不良品の出荷を未然に防ぐための文字検査装置と異なる種類のカップが混入していないかをチェックする



生乳100%ヨーグルト

事業取組の成果

生産能力の向上と作業時間の短縮

「かけるヨーグルト」専用の連続生産ラインが確立されテスト製造を行った結果、時間当たり約2,800個の製品製造が可能となり、この稼働状況から同ラインの確立前と比較して月間800千個の生産能力の向上となった。

また、前述の新たな生産ラインの確立により、以前は同一ラインで複数の製品を製造していたため製品種類の切り替え時に時間ロスが発生していたが、ラインを分けることでその問題が解決され、約1時間/日の作業時間の短縮に繋がった。

不良品出荷の防止と製品の トレーサビリティ確保

BF31充填機駆動部のオーバーホールを実施した結果、駆動部からの振動が軽減され製品の液面揺れを抑える効果があった。

また、文字検査装置の導入により賞味期限等の印字ミス等を監視するとともに、バーコードリーダーの導入で製品と異なる種類の容器が混入しない体制を構築した。

更に、インクジェットプリンターの改良により、製品情報を示すコードを合わせて印字できるようになり、トレーサビリティを確保できるようになった。

今後の展望



代表取締役 原田 康典

カルビー株式会社とのコラボ商品である「カルビーフルグラヨーグルト」については、大手コンビニチェーンで展開したが、今後スーパー等の量販店への展開や供給地域の拡大を考えている。

また、本事業で「かけるヨーグルト」専用のラインが確立できたことは、前発酵製品専用ラインの確立ができたことを意味している。今後、前発酵タイプのヨーグルトである生乳100%ヨーグルトの新製品を開発し、シリーズ化していく方針である。

当社は、ヨーグルト製造技術について40年以上の歴史を持ち、これまで培ってきたノウハウと経験を蓄積しており、『発酵のスペシャリスト』として今後もお客様のニーズに適合した新製品を提案していく。