

大型需要対応のための 自動包装機導入による 生産性向上と 商品企画の多様化

当社の大野原工場では、主にさぬきうどんを中心に乾麺の生産を行っているなか、近年では、結束商品の需要が伸びてきている。そこで、結束商品ラインの自動化を行い、生産能力をこれまでの1.5倍に増強するための事業を実施。設備導入により、「繁忙期の生産力」と「多様な商品提案による販売促進」を強化し、さらなる売上増加を目指す。



01 取り組みの経緯

近年の乾麺業界の動向として、個食化や、一人前の分かりやすさから「結束商品」が市場に増えてきている。当社においても「結束商品」の需要が急激に伸びてきており、また、価格競争も激化。麺の生産力はあったが、「計数・投入」「包装」「検品」の3つの工程については自動化未実施だったため、機械を導入して、繁忙期の需要集中に対する生産能力向上と、閑散期の商品企画の充実により年間業務の平準化を図り、業界競争力の強化につなげる。

02 実施内容

5工程の流れで構成している結束商品ラインは【①計量・結束 ②計数 ③包装 ④検品 ⑤梱包】。本事業では5工程中②③④の計数・包装・検品の工程について機械化を進めていった。
【計数…人の手を介することなく、製品に必要な束数を自動で数え、麺を揃えて次工程の包装機へ送る】
【包装…人の手を介さない自動包装が可能で、タッチパネルの操作のみで設定できる】
【検品…自動で重量をチェックできるので、作業員配置が不要】。



03 成果

生産力は従来の約1.5倍。将来的には計量結束機1台を新設導入し、さらなる生産力アップを図る。これまでの手作業によって起りえた、麺の不十分な整列によって製品袋のシール部分に麺がかみ込む「麺カミ」が発生するなど品質のバラつきが改善。また、不良商品がラインに乗ってもライン外に弾かれるため、誤出荷の心配もないので、不良商品による食品ロスも削減できた。海外出荷も増え、全国のスーパーなどへ販路を拡大していく。



～伝統食から未来食へ～フレッシュな低温食品から便利でおいしい加工食品など多様な商品をラインナップ。

当社では、より確実な食品安全管理を実践するために国際規格FSSC22000の認証を取得。また、商品は充実のラインナップ。ゆで・蒸し・生の「うどん」「焼きそば」「日本そば」などの低温食品から、中・長期保存できる「干しうどん」「半生うどん」「そうめん」などの加工食品も。おいしさやさしさ、安全安心をお届け。

代表者メッセージ



代表取締役
合田 江理

私たちの原点は「美味しい麺の提供」です。
麺の本場・讃岐の名に恥じぬよう
愛される麺文化を未来へつなげたい。

当社は設立以来、「さぬき麺」の製造販売会社として、生麺・ゆで麺のチルド麺から、半生麺・乾麺などのドライ麺、各種調理麺に添付する麺つゆまで、多彩な商品を取りそろえる総合麺メーカーへと発展してまいりました。「愛される麺文化を未来へ」というスローガンのもと、私たちは伝統あるさぬき麺の味と技術をベースに、さらにおいしく、より良い品質の商品をお客様にお届けできるよう、日々チャレンジを続けています。

企業情報

所在地	香川県観音寺市豊浜町姫浜114
TEL	0875-52-6688
設立	1981年6月
代表者	合田 江理
業種	食品製造業
従業員数	50名
事業内容	麺類及び関連食品の製造・販売