

ロングスルーオープン、レーザー刻印 ラインを導入し、生産性の向上を

同社の看板商品である生チーズ饅頭「一五九二(ヒゴクニ)」の生産性の向上と異物混入の削減、印字ロスの削減を目的に、ロングスルーオープン、レーザー刻印ラインを導入した。これにより、一日の生産量が1万個から2万個に倍増したほか、仕込みから包装までの工程を自動化することで異物混入の不安払拭、ロスの削減、製品の均一化が図られた。

株式会社古今堂

- 代 表 者／代表取締役 山村 修一
- 設 立／平成6年3月
- 所 在 地／阿蘇郡南阿蘇村河陽5579番3
- 資 本 金／2,000万円
- 従業員数／65人
- 業 種／菓子製造業
- T E L／0967-67-3123
- F A X／0967-67-3058
- U R L／<http://www.kokindou.com>

事業課題と申請の経緯 製品の均一化、印字ロスの削減などの実現を目指す

当社の生チーズ饅頭「一五九二」は、阿蘇山の麓で地元産と熊本県産の原料にこだわった看板商品となっている。この饅頭の特長であるしっとりとした生の食感を安定的に生産する焼成技術の導入と、生産性および安全性の向上を目的に、ロングスルーオープン、レーザー刻印ラインの導入を計画し、ものづくり補助

金を申請。生産性の向上だけでなく、異物混入の危険性の除去、品質の均一化、印字ロスの削減などを目指した。また、大手企業への販路拡大のため、工場環境整備やより良い動線の確保も同時に目指した。



ロングスルーオープン



レーザー刻印ライン

課題解決のプロセスと成果 生産量が倍増し、人件費削減も

独自の構成を取り入れた新ラインの導入により、一日の生産量が1万個から2万個に倍増したほか、携わる社員の数を削減。仕込みから包装までの工程に人の手を介在させないことで異物混入のリスク低減へとつながった。さらに、オープン进行をガスから電気に変更したことにより、焼成途中の製品の出し入れが可能となり、ロ

スの削減・製品の均一化に成功。電気焼印装置をレーザー刻印装置に変更したことで、焼印のムラ・印字の欠け・焦げ等のロスも削減できた。また、HACCPを導入したことで、社員の意識改革を実践。生の食感を安定供給するために試行錯誤しながら、社員一人一人となって資材メーカーとトレイを共同開発した。

今後の展望 ライン見学が可能な新工場を建設

震災で建設が遅れていた新工場も平成30年6月に完成し、7月に販路拡大へのステップをようやく踏み出すことができた。新工場では商品自動化ラインの見学コースを設定するなど、お客さまの認知度を高めブランド化を進めている。また、HACCPの衛生基準を満たした製造環境を実現したことから、関東地方を中心に、イ

トーヨーカドー、成城石井、国分、伊藤忠食品などの大手取引先の販路を拡大。首都圏で開催される商談会に出展したり、企業視察を受け入れるなど商機を逃すことなく、阿部牧場の牛乳と熊本県産小麦粉など、阿蘇の恵みを武器に地域性を打ち出し、さらなる拡大を目指す。

求める事業パートナーと支援策 現状を打破する力となったものづくり補助金

抱えていた課題を解決するために、独自に構築した新たなラインとHACCP導入が功を奏して、現状を打破することができた。その力と

なったのが、ものづくり補助金であり、感謝の念に堪えない。今後は生チーズ饅頭「一五九二」を主体に、真の復興を目指す。



「ASO MILK」を贅沢に使用した生チーズ饅頭「一五九二」

徹底した品質管理の下、
安心安全な熊本銘菓を
お届けします

代表取締役 山村 修一氏