

ガス充填方式の包装機を導入し、製品の品質と生産性が向上

これまで製品の包装について、真空包装を行っていたが、ガス充填方式の包装機を導入することで、衛生状態が格段に向上し、処理能力もアップした。製品の品質向上と生産性向上が図られたことにより、品質管理の厳しいユーザーへの販路拡大が可能となった。

株式会社共同

- 代表者／代表取締役 山下 敏文
- 設立／昭和46年10月
- 所在地／菊池市七城町蘇崎1310-3
(熊本ミートセンター)
- 資本金／1,000万円
- 従業員数／255人
- 業種／道路貨物運送業・食肉製品製造業
食肉処理業・飲食業
- TEL／0968-41-5291
- FAX／0968-26-9777
- URL／<http://www.kyodo-logi.com/index.html>

事業課題と申請の経緯 ▶ さらなる品質向上を目指し、ガス充填方式の包装機を導入

当社菊池事業部内熊本ミートセンター(KMC)では、枝肉のカット、ハンバーグ・ハム・ソーセージの製造など、食肉加工・製造を行っており、製品の包装について、主に真空包装を行っている。真空包装とは、空気の脱気、包装系内に含まれる酸素を除く事で品質を保持する殺菌包装技法で、食材の風味・栄養を損なう事なく

流通でき、ハム・ソーセージ等食肉製品の包装に適している。しかし、三方袋を使用した真空包装は、袋詰め作業に手間がかかることから、深絞型真空包装機能を備えたガス充填包装機の導入を考えた。



導入したガス充填方式包装機



ガス充填方式包装機で包装されたソーセージやハム類

課題解決のプロセスと成果 ▶ 作業効率がアップし、ミスが減少

深絞型真空包装機能を備えたガス充填包装機を導入したことにより、真空包装の作業時間が大幅に短縮された。また、当社ではハンディを持った方を積極的に雇用しているが、作業が効率化、単純化されたことにより、指導にかかる時間が大幅に短縮されただけでなく、作業中のミスが減少。従業員のストレスも緩和された。

また当機導入により、ハム・ソーセージの切り落としの炭素ガス充填包装を開始し、味覚、栄養価、色調、香りなど、食品として不可欠な要素を失うことなく、できたての新鮮さを保持し、食品の広域流通に対応できるようになった。

今後の展望 ▶ 食の安全を確保し、さらなる販路拡大を目指す

導入した設備は、順調に稼働しており、従来のシングルチャンバー式の真空包装機と併用することで製品の品質と生産性向上が図られている。また、直接手で触れる工程が減ったことにより、食品の劣化による食中毒等のクレーム防止や信頼関係の維持にもつながり、品質管理の厳しいユーザーへの販路拡大が可能となった。当社は、自社

工場で製造したミート製品が楽しめるオーガニックレストラン「ママトコキッチン」を3年前にオープンした。また平成31年3月には、ソーセージやチーズづくりなど、親子で食の体験が楽しめる体験工房をオープンする。「共生社会を作る」という経営理念のもと、食育やハンディを持った方の雇用などを今後も積極的に行っていく。

求める事業パートナーと支援策 ▶ 畜産農家と協力し、6次産業化に取り組む

ガス充填式包装機を使った食肉加工業の委託製造や、畜産農家などと協力し、6次産業化を支援、さらに「乳用経産牛」の価値を見出し、商品

化するなどを積極的に行っていきたい。



ソーセージやハム類が購入できるレストラン「ママトコキッチン」

安全、安心で
おいしい食肉加工品を
皆さんに
届けたいですね

工場長 坂田 恭平氏