

「南関あげ投入ロボット」を導入し、生産性向上を目指す

手作業に頼りがちな「南関あげ」製造において、「南関あげ投入ロボット」を開発・導入した。これにより、「南関あげ」を正確に吸着し、トレーに計量できるようになり、省力化と生産性向上が可能となった。また、インターネット販売や、新商品の開発などを積極的に行い、さらなる販路拡大を目指す。

塩山食品株式会社

- 代 表 者／代表取締役 塩山 治男
- 設 立／平成2年11月
- 所 在 地／玉名郡南関町大字小原32番地2
- 資 本 金／1,000万円
- 従業員数／130人
- 業 種／食料品製造業
- T E L／0968-53-0154
- F A X／0968-53-2752
- U R L／<http://www.shioyamasyokuhin.co.jp>

事業課題と申請の経緯 一部機械化で、省力化と生産性向上を図る

当社は、「南関あげ」の製造販売を行っている。「南関あげ」は、大豆から豆腐を作り、その豆腐を揚げてカットすることで商品となる。「南関あげ」は、割れやすいため、機械化が難しく、手作業に頼る工程が多いが、機械化できるところは機械化し、揚げ作業やカット作業などの手作業工程に、より多くの人員を充填する必要があった。

そこで当社の主力商品である「南関あげ(小)」の計量・包装工程に「南関あげ(小)投入ロボット」の開発・導入を考えた。これは、割れなどの破損が発生しない高性能なロボットで、省力化と生産性が向上するため、売上増加を図る。



「南関あげ投入ロボット」



南関あげを手作業で揚げるスタッフの皆さん

課題解決のプロセスと成果 開発技術の有効活用が課題

「南関あげ(小)投入ロボット」は、非接触チャック(サイクロンタイプ)を利用して「南関あげ」の吸着を行うことで、割れやすく表面が凸凹で厚みのバラつきがある「南関あげ」を正確に吸着し、トレーに計量できる。当社が同ロボットを導入したのは、熊本地震発生から7ヶ月後の平成28年11月であった。工場に被害はなかったも

の、取引先が被災したため、取引の一時的減少や、その後の復興支援を目的とした物産展の増加など、経営状態が激しく変動した。このような状況下では、まずは経営の安定が第一義と考え、同ロボットの積極的な活用に至らなかったが、今後は、当事業の成果を有効活用していく。

今後の展望 人員の配置転換を可能に

今後は、同ロボットを有効活用することにより、生産性の向上や売上増加、さらなる優位性の実現を目指す。また、人の手を介さずにトレーに計量することにより、衛生面・品質面の優位性を実現する。さらに、機械化により実現できた余剰人員を、人員が不足している選別・カット工程へ配置転換することにより、生産量の向上を図り、繁

忙期の納期遅れや欠品を減らすよう、尽力したい。現在、フライヤーの増設工事を行っており、平成30年度中には工事完了予定である。これにより、20%増産が可能となり、売上増加を見込んでいる。

求める事業パートナーと支援策 インターネット販売で、全国のお客様へ

販路拡大のために、電話やファックスによる通販事業に加え、本年7月からインターネット販売を開始した。さらに、IoTによる生産管理シス

テムの導入や新商品の開発などを積極的に行っていきたい。



さまざまな形状にカットされた南関あげ

お客さまに
喜んでいただける
「南関あげ」を
安定供給
したいですね



工場長 塩山 治彦氏