

27年度補正



藤安醸造株式会社

個包装充填における 多様な商品開発とロスの低減

味噌・醤油等を用いる加工品業界では個食、減塩化傾向が進んでおり、新たな商品開発を行うために容量範囲の拡大・減塩化に対応可能な液体・粘体自動充填包装機を導入し、フィルムロス及び充填食品のロスの低減を図る。

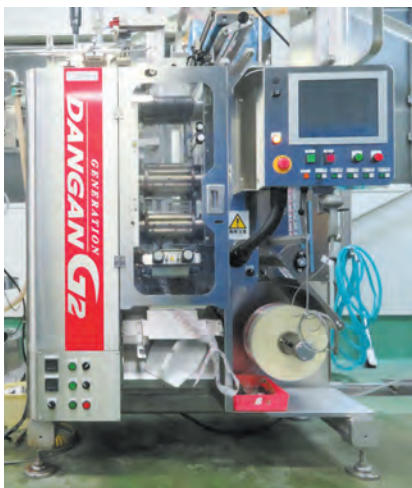


事業の背景と目的

味噌・醤油業界全体において出荷量は減少傾向にあるが、醤油の加工品であるだししょうゆやぼん酢しょうゆ、つゆ・たれ類の1世帯当たり支出金額は伸びている。当社は味噌・醤油単体での生産販売業態を、個食用ミニパック商品を含めた加工食品にも力を注いできたが、さらに個食用ミニパック製品のバラエティー化に取り組む必要があった。

事業内容と成果

食生活における個食・減塩傾向などに対応した新たな商品開発と、現在の自動充填包装機で発生するフィルムロス及び充填食品（液体・粘体）のロス低減を目指した結果、新たな液体・粘体自動充填包装機の導入により個食商品の容量範囲の拡大・減塩商品の製造が可能となり、問題を解決できた。さらに、本機の導入により現在の自動充填包装機で発生するフィルムロス及び充填食品（液体・粘体）のロスも低減できた。



液体・粘体自動充填包装機



個食用ミニパック製品の製造



取材風景（二宮製造部長）

事業取り組み後の成果

県内外に展開しているチェーン店での味の均一化、人手不足での簡便化へのニーズ対応や、お客さまの健康対策としての減塩商品は加熱処理と同時に個包装が可能な機械への転換が必要で、補助事業でこれらのニーズに対応可能な個包装機を導入したことで、新規チェーン店との取引ができるようになり、売上げが図れた。

達成要因

市場ニーズの変化に対応するために補助事業で最新式の充填ポンプを搭載した液体・粘体自動充填包装機を導入したことで包装重量の均一化が図られ、品質のばらつきによるお客さまからのクレームが激減したことや、新たな商品開発を行うために個包装容量の拡大や減塩化に対応可能になったことである。

今後の取り組み

刺身のパックに入れる醤油・酢味噌を個包装化して欲しいとの量販店やお持ち帰り商品に付ける個包装品（店内でブレンドしたものと同じ味）が欲しいとの業務店（チェーン店）等市場のニーズに的確に対応し、新規顧客の獲得に努める一方、病院給食向けの減塩商品の開発に取り組む予定である。

市場のニーズを察知し、ニーズに応える個食食品の開発に努めます



個包装用のフィルムや充填食品のロス（ムダ）がある程度解消され、生産性が向上したが、PDCAサイクルが良く回っているモデル企業であるので、現場改善の手綱を緩めることなく、現場に隠れている「ムリ・ムダ・ムラ」を撲滅し、一層の生産性と品質向上を図っていただきたい。鹿児島における食文化の担い手としてのブランドは確立しており、今まさに営業体制の確立を図り近隣県への“ヒシク”ブランドの売り込みを開始する好機だと考える。

企業PR

当社は、明治3年（1870年）創業以来140有余年、味噌・醤油・調味加工品等の調味料を通して、鹿児島の味の黒子的存在として鹿児島の食文化を永きにわたって支えてきました。特に最近では食の多様化が進み、様々なお客さまのご要望に応えるべく、商品開発に力を注いでいます。



事業者 藤安醸造株式会社
代表者 代表取締役社長 藤安 秀一
設立年月日 昭和24年12月27日
所在地等
〔本社〕 〒891-0131
鹿児島市谷山港2-1-10
TEL 099(261)5151/FAX 099(262)1357
〈URL〉 <http://www.hishiku.co.jp/>

資本金額 2,800万円
従業員数 63名
業 種 食料品製造業