

自動充填ライン導入による 生産性の向上と製品の安全性確立



背景・目的

シードル・ジュースは、フレッシュなりんごから製造するため、基本的にりんご収穫年の12月から翌年4月にかけての5ヶ月間が繁忙期となる。現在の売上拡大ペースが順調に続くと、現状の設備・体制のままでは、安定供給ができなくなる。原材料からこだわった高品質な商品を提供し続けるためには、人海戦術での高リスクな製造ではなく、高品質商品の安定供給体制の確立が喫緊の課題と考える。

そこで、上記課題を解決するため、本事業にて自動充填ライン設備を導入し、ビン洗浄から充填、キャップ作業までを自動化することで、高品質商品の生産能力増強・安定供給体制を確立することとした。さらには、無菌室での充填による製品の安全性、自動化による供給力の向上を訴求することで、取引先との信頼関係をより強固にし、ブランド力の強化にもつながる。

実施内容

導入機種を選定にあたり、洗瓶・充填・炭酸付加の一連の充填工程が自動処理で完結することを条件とし、検討した結果、ラインフリー炭酸ガス充填設備を導入することとした。



製品の一部

成 果

充填ライン自動化によって基本的に1人で対応可能となった。また1日で約1,500本充填することができるようになったため、回転率も向上し、機械自体もとてもコンパクトなため、当社のスペースに合っている。更には雑菌侵入リスクの回避を含め、鮮度保持にも効果が期待できる。

新しい機械は炭酸も入れられるのでスパークリングジュースも作ることが可能となり、新商品の開発に幅ができた。当社の製品は、あとから加えるものは炭酸のみで、濃縮還元果汁は使っておらず、りんご本来のおいしさをそのまま楽しめる。



異物混入の確認



タムラファーム 株式会社

代表者 / 代表取締役 田村 昌司

創 立 / 平成元年 4 月

資本金 / 420 万円

従業員数 / 20 名 (パート含)

〒036-8246

青森県弘前市大字青樹町 18-28

TEL 0172-88-3836 FAX 0172-55-8555

〈事業内容〉りんごの栽培、加工品の製造・販売をしている。

【今後の展望】

充填ラインの自動化により作業人口 20 % 減という、製造技術が必要なラインの少人数化が可能となり、従来と同じ人員体制でも生産能力の向上が実現し、付加価値額を向上できます。

また、充填ラインの所要日数減によって、既存のタンク設備の回転率が 5 % 以上アップできるのでシードル・ジュースの製造に不可欠なタンクの回転率を高めることで、生産性が上がり、利益率の向上が期待できます。

さらに無菌室充填が可能になることで、人手作業の不注意や作業環境に左右されず、雑菌侵入・異物混入リスクが軽減できるため、安全で高品質な商品を安定的に供給、これにより、消費者へ安心感・満足度を提供でき、当社のブランド力強化につながります。また、青森県産りんごを原料としたシードル、ジュースの品質が向上することで、当社のみならず青森県全体のブランド力強化にも貢献できると思います。

高品質商品を安定的に高い生産能力で供給することで、既存の取引先との信頼関係が強固になり、さらに販路拡大、ネット販売等で新規取引先を獲得しつつ、生産性を高めて増収増益を実現するつもりです。

平成 29 年 12 月に東京浅草の商業施設「まるごとにっぱん」内に直営店（アンテナショップ）を開業。今年から本格的にコンフィチュールの製造に取り掛かりました。小売り向けから業務用までニーズに合わせたりんご加工品を開発したいと思っています。

社長のお話

平成 3 年、りんご台風と呼ばれる台風でりんごが 95 % 落果した時、それでジュースを作ればどうだろうかと思い加工業を始めました。他の農家のものも引き取って加工してジュースにしました。規格外のりんごでも付加価値をつけることにより商売になると実感し、また一次産業だけではリスクが大きいという事を学びました。

また、食の安全を確保する為に、GLOBAL G.A.P.、HACCP の外部認証を獲得しました。



代表取締役 田村 昌司