

株式会社守谷漬物

包装機械設備導入により当社売上上位「県産ブランド漬物」の生産性を30%向上させる。

最新自動包装機・金属探知機・エアerpックナーを導入し生産ラインを再構築し、生産スピードの向上と生産ロスの削減を実施することで、「伊予の絹かわなす」「かぶら三杯漬」等、当社の主力商品の増産体制確立と品質向上を図り、競争力を強化する。

事業取組みの経緯

原料野菜価格の高騰や包装容器など資材関連費、物流費の上昇によって収益性が圧迫される状況が続いている。また、大手メーカーの参入によって価格競争が激化し、地場量販店での売り場の確保が当社を含め中小漬物メーカーにとって不利な状況となっている。それらを打開すべく営業活動に取り組んだ結果、首都圏などからの引き合いが増加しているものの、既に現状の製造能力は飽和状態にあり、新規の大口取引先への思い切った提案は難しい状況にある。従業員を増員することで生産量を増加させる方法も考えられるが、コストアップに繋がることから現実的ではなく、今回の取り組みに至った。

実施内容

・新型包装機「自動充填リンガー包装機」導入

テープ結束機、樹脂結束機を備えた装置で、巾着タイプの包装にも対応した自創充填包装機。水洗いに最適な構造で、サニタリー製に優れた設計になっている。



・「スーパーメポリⅣ金属検出器」導入

自動充填リンガー包装機の商品排出コンベアーに連結し、高感度で金属の混入を感知することによって安心・安全な商品づくりをより強化することができる。



・「MAXエアerpックナー」導入

型包装機の樹脂結束の手作業化を可能にし、急な発注や小ロット商品での小回りのきく対応ができる。また、樹脂製クリップにより商品への金属混入を防止し、大手バイヤーから求められる安心安全な包装形態を可能にする。



事業取組みの成果

新型包装機の導入により、調味液充填・包装・印字の包装工程に係わる時間が大きく削減され、生産能力は30%向上した。これは流量調整技術に加え、袋開口検出機能や樹脂による開口部の結束機構、正確な位置への日付印字など精度の高い機械制御技術によるものである。

また、旧型では使用できなかった巾着タイプなど、デザイン性に優れた競争力の高い商品づくりも可能となった。

今後の活動予定

首都圏など大口取引先からの引き合いに対して製造能力が飽和状態にあったことから積極的な対応ができていなかったが、今回の取り組みによって製造能力が向上したため、新しい商品提案など積極的な営業活動に取り組んでいく。また、これまで新商品の開発は社長と担当従業員1名で行ってきたが、現場従業員にも試作を依頼する時間が生まれるため、商品開発にも注力していく。それらによって、高品質でおいしい漬物を全国に広く発信し、既存顧客への販売量の増加と新たな販路の開拓による売上・利益の伸展を目指す。

株式会社守谷漬物

■代表者／代表取締役 守谷 育展

■本社住所／〒792-0050 愛媛県新居浜市萩生605-2

■TEL／0897-41-6961

■FAX／0897-41-9452

■URL／https://moriyatukemono.com

■メール（代表）／info@moriyatukemono.com

■設立年月日／昭和55年11月

■資本金額／1,000万円

■従業員数／20名

■業 種／野菜漬物製造

■事業拠点／本社 愛媛県新居浜市萩生605-2

企業概要

地元野菜を中心に使用し、「伊予の絹かわなす」、「かぶら三杯漬」、「瀬戸内レモン大根」といった漬物の製造を手掛けています。昭和25年創業の老舗メーカーであり、地場スーパーだけでなく全国展開する大手スーパーや首都圏の生協関連などにも販売基盤を構築しています。商品の開発は自社に行い、現状約30種類の商品を扱っています。

主要取引先

株式会社フジ、生活協同組合コープえひめ、コープしこく、株式会社ママイ、旭食品株式会社、株式会社日本アクセス、加藤産業株式会社

主要商品



伊予の絹かわなす

愛媛県西条市特産ブランドの絹かわなすを浅漬にした商品で、素材の風味をいかしたサラダ風の漬物。皮が柔らかく肉厚でジューシーな果肉が特徴で、地元量販店だけでなく関西、関東などの大消費地への出荷も増加している。



かぶら三杯漬

旬のきめ細やかなかぶらをさっぱりとした三杯酢に漬け込んだ商品。愛媛の冬の代表的な漬物で12月は出荷量が増える。地域ではおせち料理にも欠かせない一品となっている。

主要設備

各種加工製造・検査・梱包機械

担当者	代表取締役 守谷 育展
連絡先	0897-41-6961
連絡先E-mail	ikunobu@moriyatukemono.com