

竹下製菓株式会社

代表者 竹下 真由

資本金 1,000万円

住 所 佐賀県小城市小城町池の上2500

設立年月 昭和31年10月

連絡先 TEL 0952-73-4311 FAX 0952-72-3211 従業員 80人

URL http://takeshita-seika.jp

ひとくちサイズの羊羹カット装置の導入による
商品競争力向上と地元銘菓「羊羹」普及への貢献

当社は創業以来1世紀以上にわたり菓子の製造に携わってきたことから、今後もその伝統ある製法や美味しさを守り、三大看板商品群(マシュマロ、砂糖菓子、ひとくち羊羹)を中心に作り続け、地域社会の皆様に貢献していきたいと考えています。“ひとくち羊羹「やどり木」”は羊羹特有の粘稠な物性により、カット作業の効率が悪く、廃棄ロスが多いことが、拡販のネックとなっていました。このため、羊羹カット装置を導入し、カット作業性・廃棄ロスの課題を解決すると共に収益改善を実現し、商品の拡販につなげ、地元銘菓「羊羹」普及に貢献したいと考え、申請を行いました。

製造責任者
いけだ ゆうすけ
池田 佑介Q1. 御社について
教えてください。

A. ブラックモンブランの竹下製菓は、お客様に喜んでいただけるよう、美味しい!楽しい!商品作りに挑戦し続ける老舗の菓子メーカーです。

本事業への取り組みの経緯

製造工程中、ブロック状羊羹の縦切りカット及び縦切り羊羹の角切りカットにおいて、従来使用していた機械はカットスピードが調整できず、一定速度でカットを行うことにより、羊羹に過度の圧力がかかって一部が潰れて廃棄ロスが発生していました。さらに、カットの往復スピードが遅く、カット終了後に元の位置に戻るまでの時間が長かったため非効率を生んでいました。これらの課題を解決するため、新たな性能を備えた設備「羊羹カット装置(特注)」を導入することとしました。



実施内容(取り組みの詳細)

新規設備搭載の「サーボモーター」による電気制御でぶれ幅をほぼゼロにすることに成功しました。また、インバータで押し出しスピードをコントロールして最適化しました。切り始めと切り終わりを低速に、その中間は中～高速になるようスピードを制御して、羊羹にかかる圧力を最小化することでカット時の廃棄ロスを削減しました。さらに、「サーボモーター」でカット終了後から元の位置へ戻るまでの時間を最小化し、待ち時間を短縮して生産性の向上を実現しました。縦切りした直後に角切りを行う装置の場合は、縦切りカット直後の羊羹表面が乾燥していないことから羊羹どうしがくっつくことが判明したため、「羊羹縦切り機」と「羊羹角切り機」の異なる独立した設備を導入しました。



取り組み成果・波及効果

本事業で構築された生産体制によって、廃棄ロス削減と生産スピードアップが実現し、生産性が向上したことによって、収益改善を実現しました。新規設備はステンレス製・タッチパネル式などの特徴があり、従来の機械より操作性が良く、準備・洗浄・切替などの作業効率も改善しました。また、縦切りのピアノ線周辺部は脱着式の仕様、角切りはmm単位での調整が可能な仕様としたため、今後の新たな商品展開を検討する際に多様なカット形状への対応が容易となりました。より差別化された競争力のある商品作りにつなげていきます。



Q2. 今後の課題はありますか？

A. 更なる収益改善とリニューアルを含めた新たな商品の展開です。

Q3. 御社の社是は？

A. 美味しい、楽しい商品を作って社会に奉仕する。

LOOK

今後の展望・活動予定

和菓子市場は安定した伸長傾向にあります。“ひとくち羊羹「やどり木」”は平成25年の第26回全国菓子大博覧会で風味・色彩・表現・品格・衛生・市場性・地域性の7項目を審査された結果、農林水産大臣賞を受賞した優れた商品です。羊羹を好むシニア層を中心に拡販を目指していきます。さらには微調整が可能であるという機械の特色を活かしてより食べやすいサイズにするなど改良につなげていきたいと考えています。地元の佐賀県小城市は銘菓“小城羊羹”が有名であり、“ひとくち羊羹「やどり木」”の拡販を通して羊羹の普及と消費拡大に貢献できるものと確信しています。