

高ニーズ新商品の多品種化と暗黙見える化を支えるIoT型出荷ライン

当社は、「自然と健康、そしておいしさ」を合言葉に、熊本の歴史や文化の薫り漂うお菓子を製造しています。主力商品への「新規開発ニーズ」と「増産要望・多品種化」への対応を目指して、機械化による生産性向上を図るため、新たな充填機や包装機などの設備投資を実施しました。

事業取り組みの経緯

主力である豆菓子およびキャンディーは、大手取引先による海外向けの需要拡大が続いており、手作業では間に合わない状況が続いていました。

機械化により生産性を向上させて、さらにモノのインターネット（IoT）システムの連動で一日の生産量や生産の不具合をデータ化し、生産改善や材質や製品サイズの課題解決を図りたいと考えていました。



新たに導入した充填ライン

実施内容

これまで手作業に頼っていた工程に、新しく充填ラインを導入することで生産性向上を図ると同時に、現場に潜む不都合や見えにくいエラーを早期に察知し、予防、保全、事後の改善につなげることが課題でした。さらに生産面、営業面、運営面の課題を同時に解決するために、二つの生産ラインを互いに連動するIoTシステムの導入に取り組みました。

事業取り組みの成果

従来の手作業工程に比べて生産スピードは7.5倍から16.5倍に向上し、時間短縮に成功しました。工程前後の連動化を図ることで処理時間のバランスが整い、工程の中で時間が掛かっていた「ボトルネック工程」の解消も



「IoTはさまざまな課題を解決した」と話す業務本部長補佐の邑山誠基さん

エラーの



補助金活用のポイント！

熊本が全国に誇る、大豆やもち米、ピーナツなどの産物をふんだんに使い、天草の塩や阿蘇の天然水など優れた素材を生かした商品開発を進めています。



実現しました。ライン編成の効率も上昇して生産面での課題解決につながりました。1日の生産上限が10倍以上に向上し、製品の多品種化、お客さまからの増産要望にも応えることができました。営業展開や取引先への販売のチャンスを有効に使える体制に貢献しています。



SAKURA MACHI Kumamotoの新店舗

求める事業パートナー及び支援策

現在、平成30年度ものづくり補助事業を活用しています。チョコレートを使った新製品製造用の自動化機械の導入も進んでいます。

2019年9月に熊本市内にオープンした
SAKURA MACHI Kumamoto
に、既存製品に加えて新製品の
チョコレート菓子も販売する
「あんたがたどこさ」の新店舗を
オープンしました。

COMPANY PROFILE

株式会社 岩田コーポレーション

代表者名 代表取締役社長 岩田 英志
設立年月 1954年1月12日
所在地 〒861-5533
熊本県熊本市北区和泉町168-18
TEL 096-245-5211
FAX 096-245-5218
URL <https://www.iwata-corp.jp/>
資本金額 3000万円
従業員数 84人
業種 菓子製造業



取締役業務本部長
上田 博美さん