

28年度補正



株式会社エヌチキン

個食化に対応した 鶏肉の炭火焼製造工程プロセスの改善強化事業

近年、消費者ニーズが多様化し、個食化の傾向にある。弊社が製造している鶏肉の炭火焼製造工程において、個包装に対応した「縦型袋詰真空包装機」を導入し、リードタイムおよび製造コストの縮減、納期の短縮化を達成する。



事業の背景と目的

近年、少人数世帯の増加など社会構造の変化を背景に、小分けされた「個食」商品の需要が高まっている。鶏の処理、加工、販売、流通を一貫して行っている当社は、全210種類の鶏惣菜商品を製造する中で個食化傾向に対応した商品づくりを行っているが、消費者・小売店ともにニーズの高まる個食商品の生産量を伸ばし、顧客・事業拡大を図るため、現状の生産設備の強化を図り、生産性を向上させる必要があった。

事業内容と成果

当社では鶏肉の炭火焼商品の袋詰・真空パック工程を手作業で行ってきたが、昨今の個食化ニーズに対応するため、縦型袋詰真空包装機を導入し工程プロセスの改善を図った。これにより生産量がアップするとともに真空前商品の滞留解消によるリードタイム短縮、コスト縮減及び品質向上の成果が得られた。



事業取り組み後の成果

①個食パックの製造能力の向上 (2018年8月現在で設備導入前と比べて153.8%の向上) ②生産能力の向上により取引先からの個食パック需要に柔軟に対応可能 ③多機能設備の導入により製造員の労働負荷の軽減 ④製造ラインの後行程でのボトルネックの解消による衛生面の向上が挙げられる。

達成要因

①当該設備を導入した工程だけでなく前工程や後工程を含めた全製造ライン（工場レイアウトを含む）の見直し改善 ②取引先の個食需要にきめ細かく対応した営業活動の実施 ③2016年から実施しているトヨタカイゼン方式の外部研修の実施による従業員の改善意欲の下地醸成が挙げられる。

今後の取り組み

今回の設備導入による生産能力の向上で得た知見・経験をもとに、製造現場の各工程では、さらなる歩留まりの改善を追及していく。また、全社的には、より一層の生産能力増強のため、本社工場隣接地に現工場の約1.5倍の加工処理能力を備えた第3加工場の建設とISO22000の認証取得などを予定している。

安心・安全の食文化を次世代に！



取引先からの個食需要ニーズに的確に対応するため、製造工程の改善やその一環としての設備導入、現場改善活動の従業員教育・訓練を長期的に抜かりなく実施している。また、ハラル事業など海外の需要ニーズにも対応しつつ、今後の需要増加に対応するため、隣接地に工場増設及びISO22000認証取得などが予定されている。現場の製造技術力、管理能力の着実な向上を図ることにより、さらなる事業発展を期待したい。

企業PR

2001年農事組合法人工ヌチキン（当社の前身）の設立以来、食鳥の加工処理を行っており、種鶏の年間処理量では日本一を誇っています。代表ブランドは鶏の炭火焼「味なとり極み」。2007年ISO9001認証取得。2012年4月ハラル認証後、ハラル加工品を製造する第2工場稼働。同年10月に現社名に変更、現在に至る。



事 業 者 株式会社エヌチキン
代 表 者 代表取締役 徳満 義弘
設立年月日 平成12年4月25日
所 在 地 等
[本社] 〒897-0302
鹿児島県南九州市知覧町郡3669
TEL 0993 (83) 3725 / FAX 0993 (83) 3717
〈URL〉 <http://www.ajinatori.com/>

資本金額 900万円
従業員数 230名
業 種 食料品製造業