

28年度補正



## 株式会社いわきり

### 包装工程の自動化によりきざみ揚げの消費期限25%向上と省力化を目指す

消費期限の長さは豆腐関連商品の大きな差別化要因である。きざみ揚げの計量・包装工程を自動化することで、現在4日間の消費期限を1日延長できる。さらに年間約2人分の省力化効果が見込め、受注増への対応が可能となる。



### 事業の背景と目的

当社は創業以来、豆腐・油揚げ及び惣菜類の製造販売を主としてきたが、他社製品と比べ消費期限が1日短い4日であることが敬遠され、なかなか販路拡大に至っていない。きざみ揚げ用の油揚げは薄手のものが一般的で多くは県外で製造されているが、当社の製品は中に豆腐部分が残る身厚さが特徴であり、製造しているのは県内では当社のみのため、消費期限を他社並みの5日に伸ばすための生産体制に取り組んだ。

### 事業内容と成果

きざみ揚げのカット・計量・包装工程の自動化に取り組んだ。工程自動化により目標である消費期限の1日延長（現状比25%改善）、並びに人員の削減による省力化を達成することが可能となり、生産工程プロセスの改善が図られた。



製造風景



自動カット・計量・包装システム



取材風景（有村本部長、永里部長）

### 事業取り組み後の成果

薄揚げの自動カット・計量・包装システムを導入することで、細菌の減少によるさざみ揚げの消費期限の25%向上及び人員削減・省力化を図った。この結果、前年同月比で出荷数量150%を達成することができた。

### 達成要因

当社のさざみ揚げに使う薄揚げは県内では当社のみの「身厚タイプ」であるが、当社基準の細菌数では消費期限が4日と他社より1日短かった。消費期限を他社と同等にして競争優位に立つために今回設備を導入し、カット→計量→包装工程を手作業から自動化することで消費期限を2日延ばせる（安全性を考慮し1日延長した）細菌数を実現した。

### 今後の取り組み

生産スピード6倍、要員半減、時間3分の1、計量精度向上などの実現により7%の原価低減効果が出ている。今回導入した設備の内2台がIoT対応であり、その効果を痛感したので、今後豆腐の主力設備での導入を検討していく。

## 豆腐を通じて安らぎと優しさを与え、地域社会に貢献する



消費期限の設定には難しい面があると思われるが、いろいろな工夫・改善に取り組み、他社と同等ではなく1日長くすることを目標にさらに改善を進めて欲しい。大幅な効率化により生産面のネックは当面心配がなくなったため、販路拡大に注力していただきたい。また、IoT化による設備稼働率の向上は、今後製造において強力な武器になることが期待される。

### 企業PR

当社は、豆腐という食材を通じてお客様のニーズは何かを常に追求し、安らぎや優しさを与えられる企業でありたいと日々努力しています。お客様のニーズを活かし、今後も、県外の豆腐メーカーに味や品質で負けない製品を鹿児島から提供し続ける所存です。



事業者 株式会社いわきり  
代表者 代表取締役 岩切 真悟  
設立年月日 昭和50年10月2日  
所在地等  
[本社] 〒899-2511  
鹿児島県日置市伊集院町下神殿625  
TEL 099 (272) 4141 / FAX 099 (272) 4149

資本金額 3,000万円  
従業員数 62名  
業 種 食料品製造業