

28年度補正



株式会社鹿島食品

日本一おいしい冷凍とんかつの製造と その販路の拡大・構築事業

現在、国内におけるとんかつの生産シェア率は、冷凍食品が50%以下であり、半分以上の生産が末端ユーザーの手作りや賞味期限の短いチルド品であるのが現状である。手作りとんかつに勝る究極の冷凍とんかつを製造し、その販路を拡大する。



事業の背景と目的

国内で主に流通しているチルドのとんかつに勝る冷凍とんかつを手作りの工程と全く同じ作業で短時間で大量に製造するためには、処理時間、工数、ロス率、製品の劣化など様々な要因で大量生産が困難であった。取引関係にある食品商社等からの要望もあり、チルド商品や手作りに勝るとも劣らない冷凍とんかつの商品化が目的である。

事業内容と成果

ロボット機能を用いた新規導入設備のスライサーと、最新の金属検出機搭載重量選別機及び総合品質管理・制御システムを連動させることによりIoTを活用したシステムの構築及び生産体制が整った。IoT化で監視、保守及び分析が可能となり、課題であった生産工程プロセスが大幅に改善され、安心安全な製品づくり及び大量生産が可能になった。



スライサーでスライスされた豚肉



金属検出機



取材風景（延時副社長、延時取締役）

事業取り組み後の成果

導入設備での生産は順調に進んでおり、人手による肉塊スライス時間の大幅な短縮、金属異物や重量バラツキも生産ライン上で発見・対策が行えるようになった結果、初年度計画1.5万枚/日に対し3万枚～3.5万枚/日と生産数量は目標を大きくクリアし、冷凍とんかつの量産化体制が整った。

達成要因

補助事業で導入したスライサーと金属検出機、パソコンを繋ぎIoTシステム（総合的品質管理・制御システム）による生産管理体制を構築したことで、異物混入や製品バラツキ等の異常データや日々の生産情報（重量や肉厚、加工圧力のデータ）をパソコンで収集・蓄積・分析し、的確な防止策が打てるようになった。

今後の取り組み

OJTやOff-JTによる従業員の教育・訓練体制の整備や生産設備の増設・充実化を図り、売上の最終目標数量50万枚/月の早期達成に努めながら、市場のニーズに的確に対応できるような安心・安全で美味しい新商品を開発・販売していくことで事業の拡大を図っていく。

食の安心と「美味しい」で世界中を幸せにしたい



IoT生産システムにより、生産性の向上による製造原価の低減は一定の効果が得られたが、スライサーへの肉塊の投入作業時の上げ降ろし作業にムリが無いか、何らかの理由ではじき出された製品の処理にムダは無いか、パン粉付け機にムラは無いか等、製造現場に隠れている「ムリ・ムダ・ムラ」の発見、撲滅に全従業員が取り組むことが、品質の安定した安心・安全で美味しい冷凍とんかつの最終生産目標50万枚/月の早期達成につながる。

企業PR

株式会社鹿島食品は、手作りをモットーに、美味しく安全な商品を全国へお届けしています。当社で働いている従業員、仕入れ先、お客様、地域住民の方々など、当社に関わるすべての人々が幸せになれるように、これからも安心・安全で美味しい商品を作り続けてまいります。



事業者 株式会社鹿島食品
代表者 代表取締役 延時 憲人
設立年月日 昭和62年9月1日
所在地等
[本社] 〒893-0013
鹿児島県鹿屋市札元1-15-7
TEL 0994 (40) 1501/FAX 0994 (40) 1508
[工場] 〒893-0037
鹿児島県鹿屋市田崎町725-3
〈URL〉 <http://www.katorifoods.com/>
資本金額 3,000万円
従業員数 167名
業 種 食料品製造業