



包あん機(右)と成形コンベヤー(左)

一般型

株式会社上原ミート

包あんロボット導入による、地域特産品を活用したハンバーグの製造と販売

具入りハンバーグの成形の工程自動化と新商品・既存商品の量産化を図るため、包あんロボットを導入。時間短縮を想定し、課題であった量産化の検証を行った。

〈 事業のきっかけ 〉 OPPORTUNITY

当社が4、5年前からオリジナル商品として製造・販売している「アグーハンバーグ」と「石垣牛ハンバーグ」は計量から形成まで全て手作業で行っていた。重さや形を統一しなければならぬため、計量→丸める→計量→調整→形成という手作業で、スタッフ9人で作れる量は1日550個が限界となっていたが、近年、外食からの引き合いが増え、売上が徐々に拡大していく中で、量産化を図る必要があった。

一方、毎年視察している食品機械の展示会「FOOMA JAPAN」でお菓子のあんを自動で包み込む包あん機が、ハンバーグ製造に転用できることが分かった。

そこで、今後の事業拡大を視野に、ものづくり補助事業を活用して包あん機と成形コンベヤーを導入し、既存製品の生産拡大、新商品の試作に取り組んだ。

〈 事業の取り組み 〉 PROGRESS

従来、手作業で行っていたハンバーグの生産ラインに包あん機と成形コンベヤーを設置し、従来と同じ原料を使用して生産能力、品質、必要な人員などを検証した。検証の結果、4～5人の人員で一日2000個生産できること、成形コンベヤーによってサイズが調整できることが確認できた。人の手が原料に触れることがないため、人の手の体温による変色がなくなり、品質検査でも良好な結果を得た。

さらに、既存のハンバーグの他、チーズ、うすらの卵、ミニトマトを中につめたハンバーグを試作した結果、いずれも安定した品質で製造できた。チーズの場合、中に詰める量を自由に調整することが可能で、うすらの卵、ミニトマトについては、包あん機にアタッチメントを装着することで、生地の中に固形物を詰めることができることを確認した。

また、機械は可動式になっているため、稼働時以外は移動させて他の作業のスペースを確保している。

COMPANY MIND

熱血起業人

今後の取り組みについてお聞かせ下さい。

さるなる増産で、事業拡大を目指す

ハンバーグ増産が見込めるため、ギフト商品や通信販売、お土産品店、外食向けへの商品案内の強化、自社店舗での販売を強化し、得意先については60店舗から100店舗への拡大を目指す。

また、ものづくり補助事業と同時に経営コンサルタントのサポートの元、組織の見直し、業務改善、人材育成等にも取り組み、新たに企画室のほか生産管理、品質管理のセクションを設置した。ブランディング、レシピ開発、生産効率・品質の向上、販売促進などの強化を図るとともに、海外との取引も拡大していきたい。

株式会社上原ミート
代表取締役社長 上原 宏昭



包あん機のタッチパネルで重さ(最大230gまで)を自由にセッティングできる



形を整える成形コンベヤー



石垣牛・あぐーハンバーグセット

〈 事業の成果 〉 ACHIEVEMENT

包あん機で製造したハンバーグの販売を2018年2月から開始したところ、導入前まで月1,760トンほどだったハンバーグの生産量は月5,000トンまで増加した。包あん機はハンバーグだけでなくミンチなどの加工作業にも対応している。これによってミンチの生産量は月7～8トンから月17～18トンへ、当社全体の生産量も月22～23トンから最高82トンへと、飛躍的に増大した。生産量の増加に対し、ハンバーグ生産に関する人員は削減され、作業効率、生産性は大きく向上した。

外食産業でも人手不足は深刻な問題となっていることから、加熱するだけのハンバーグの需要は増加しており、当社の取引先からも様々な要望がある。現在外食用では10種類ほどのハンバーグを製造しているが、導入した包あん機・成形コンベヤーは重さ、サイズを自由にセッティングできるため、取引先からの細かな要望にも的確に応えられるようになった。

導入した包あん機のメーカーからはサンプル情報が継続的に提供されるので、商品開発のヒントとして活用している。

COMPANY OVERVIEW

代表者名	代表取締役社長 上原 宏昭
設立年	昭和55年
所在地	〒901-0225 沖縄県豊見城市字豊崎3-85
TEL	098-850-2915
FAX	098-850-2916
ホームページ	http://www.u-meat.net
資本金	1,500万円
従業員数	76人
業種	食肉卸・加工・販売

