

ヤマコン食品有限会社

対象類型： 製造環境

事業類型： 一般型

15

事業名 味付け玉こんにゃくの自社レトルト製品製造に必要な
レトルト釜の導入による生産性の向上

自前設備で生産性向上。大量受注、小ロットにも自在に対応 商品開発のリードタイムも短縮。社外との連携で新たな食文化づくりも

事業の背景・目的

当社の主力商品である山形名物の「味付き玉こんにゃく」は、全国の顧客から引き合いがある。受注に応じて毎週3回～4回の製造を行っているが、以前は最終工程のレトルト加工に必要なレトルト釜が当社にはなく、山形市内の他社工場へ委託し製造を行っていた。このため、委託先のスケジュールに合わせた製造となり、製造効率の低下や残業時間の発生を余儀なくされていた。こうした課題を解決するため、本事業では自前のレトルト釜を導入し、自社内において最終工程までの一貫生産を可能とすることにより、製造効率、作業効率の向上、コスト削減を図るほか、全国からの受注に対して、積極的かつ柔軟な生産体制の構築を計画した。

事業内容

「味付き玉こんにゃく」製造の最終工程となる加圧加熱殺菌を行うレトルト釜として、熱水噴流式調理殺菌装置を導入した。これにより、全ての工程を自社工場内で一貫して行うことができるようになり、他社工場への委託によって生じていた様々な課題の解決が図られた。生産性が改善され、作業効率が向上したほか、納期短縮、コスト削減が実現し、収益性の改善が見込めるようになった。また、自社の作業スケジュールに合わせた製造はもちろんのこと、顧客からの急な発注や大量発注、小ロットの発注に対しても迅速、かつ柔軟に対応できる生産体制が確立されたことにより、既存取引先への営業力の強化、新規取引先の開拓による売上げ増加の足掛かりとなっている。



◀▲ 袋に玉こんにゃくと調味液を入れ、レトルト釜にて調理と加熱殺菌を同時に行う。



▲熱水噴流式調理殺菌装置。中心部120℃までの加圧加熱殺菌を施す。



▲全国から引き合いがある山形名物の「味付き玉こんにゃく」

事業の成果

自前の設備導入により生産性が向上し、受注機会を逃さずことなく、顧客からのより多くの発注にスムーズに対応できるようになった。注文状況に応じての製造が可能で、在庫管理の手間が省けるようになっている。また、試作品づくりやサンプル品づくりも自在に行えるようになったことから、新商品の企画立案から試作開発、客先への提案までのリードタイムが短くなり、営業力の強化が図られている。これにより実際にお客様からの要望に応じて、業務用商品の容量別ラインナップが増え、よりきめ細かなニーズに応えられるようになった他、味付き小結こんにゃくや味付きしらたき等の新商品開発等も実現し、順調な受注増、売上増に結びついている。

今後の展望

味付き玉こんにゃくは既存取引先での売り上げも好調で、今後も伸びていく商品と考えている。導入したレトルト釜を有効活用して顧客ニーズに柔軟に対応しつつ、より手取りやすく、おやつやお土産品としても気軽にお買い求めいただける小分けサイズの商品など、新たな商品開発にも取り組んでいきたい。また、自社だけではなく、社外のいろいろな企業、食品メーカー等とも連携、協力し、アイデアを出し合いながら、玉こんにゃくの可能性を広げる新たな商品づくりにも一緒に取り組んでいきたい。食文化が多様化しているなかで、生き残っていくためには、こうした商品開発、提案、売り先の開拓が重要。今後も先を見据えた設備投資が必要になると考えている。

ヤマコン食品有限会社

- 代表者：長谷川 晃一
- 設立年：昭和62年
- 資本金：2916万円
- 従業員：16名
- 住所：山形県山形市大字漆山字梅ノ木2015
- TEL:023-687-2223 FAX:023-686-6125
- URL:<http://www.tamacon.co.jp>
- e-mail:office@tamacon.co.jp



代表取締役 長谷川 晃一

■業務内容

食品製造業。明治20年の創業以来、創業者が考案した山形名物「玉こんにゃく」をはじめ、ところてん、えご、くるみとうふ、ごまとうふなど、地域に根ざした食品の開発・製造・販売に取り組み、特に主力商品であるこんにゃくは、厳選した原料を使用し、画期的なオートメーション製法による安心安全な商品として、家庭用から業務用まで幅広く取り揃えている。