

高付加価値乾麺類の 生産プロセス改善と新商品開発



成果

乾麺の計量時間を大幅に圧縮。 作業員の柔軟な配置が可能に

本事業では自動計量器を導入した結果、乾麺の計量時間を大幅に効率化できています。作業時間全体を圧縮でき、生産性が確実に向上することとなりました。高付加価値商品の量産に向けた生産ライン構築の体制が整い、作業員の再配置が可能となりました。これまでは熟練の社員に頼りがちだった作業を、新たに採用した社員にも任せられるようになっています。熟練の社員は、より高度な作業や付加価値の高い商品の開発に専念できるようになりました。本事業と並行して進めていた酒粕入り乾麺の開発については、麺そのものは完成しています。この商品を、より興味を惹くものにするため、試作の包装材を取り寄せて吟味を重ねています。酒粕の健康食的なイメージを謳うデザインを検討しており、さらなる事業化へ向けて研究を続けています。

今後の展望 Future outlook

おいしさ・安全性を重視する消費者 に応じて地元、県内外へ販路を拡大

麺類は、見た目では価値の違いが分かりにくい商品です。価格競争に陥りがちな一方で、国産の原材料を使う高付加価値タイプが支持されるケースも存在します。おいしさ・安全性を重視する消費者のニーズに応じていきたいと思います。和紙包装という技術開発は当社にとって革新的な取り組みで、希少性に富む少量多品種の商品を擁し、こだわりのある品ぞろえが可能です。酒粕入り乾麺、県産小麦粉「ゆき力」乾麺など高付加価値商品の販路拡大を目指します。各地の物産販売所での販促活動に力を入れ、県内外の個人客に対して店頭・通信小売の直販を行います。地元では、知名度と信頼を得ている老舗製麺所「くぎや」にさらに磨きを掛けてブランド価値を高めていく決意です。



Company introduction

有限会社 釘屋商店

〒963-6315

福島県石川郡玉川村大字中字屋敷前35-4

TEL 0247-57-2026 FAX 0247-57-2608

代表者 代表 古寺 貴栄 資本金 300万円

設立 1879年(明治12年) 従業員 7名

URL <https://www.kugiya.com/>

課題

自動と手作業、2つのラインが混在。 生産効率を高めるための設備が必要

当社が高付加価値乾麺類として製造・販売しているのは乾麺山芋そば・うどん・よもぎ麺・島田うどん・そば。これに対応した生産プロセスを確立し、効率向上と品質の安定化を図ること。培ってきた技術と長期常温保存が可能な乾麺の優位性を活かし、特徴ある乾麺の新商品を開発。あわせて直接販売の売り上げ構成比を増加させ、収益性の改善につなげる。これらが本事業の目標とされました。しかし高付加価値乾麺類の場合、裁断した後に機械を止めて全自動ラインから手作業ラインに移動し、調量と包装を行っていました。どちらも熟練の程度が如実に表れるので、生産効率を高めるために設備の導入が必要でした。

実施内容

計量～包装は、わずか5分。 サンプルの計量では許容範囲の誤差

乾麺用自動軽量機設備を導入しています。計量を一定の時間でいき、袋に詰める作業も機械に合わせるので生産効率の大幅な向上を想定しました。乾麺25kgを対象に計量開始から包装完了までの時間を計測したら、5分で済みました(導入前30分)。包装した後の試作サンプル(1袋250g以上)3点をランダムに計量した結果、いずれも許容範囲の誤差(+2g)でした。調量という職人の経験に頼る部分を機械化し、作業員による時間のバラつきが解消しています。労働生産性向上によって余力が生まれた作業員は新商品開発、PBブランド提案へ振り向けることができるようになりました。



代表 古寺 貴栄



主な事業内容

140年を越す老舗の乾麺製造業です。現在は少量多品種など、多様な発注に応える製造ラインを擁します。12代目の代表は国家資格である一級製麺技能士を取得、とくに乾麺づくりでは自然乾燥にこだわり続けています。国内で最上ランクの小麦を使い、包装に和紙を用いた3種セットが一番人気です。学校給食の麺は140校あまりに供給。県産小麦「ゆき力」を活かした新商品開発にも取り組んでいます。