

株式会社協同商事

クラフトビールの缶充填工程における 箱詰め自動化による労働生産性の向上

1箱24本、毎分70本を処理

埼玉発のクラフトビールとして先駆的な存在であり、海外展開もしている「COEDOビール」ブランドを手がける協同商事（コエドブルワリー）。

2016年9月に三芳町から移転した東松山市のCOEDOクラフトビ

ール醸造所では1日に最大6000リットルを生産している。

同社がものづくり補助金を活用して2018年12月に導入した「ラップラウンドケーサー」という装置は1箱24本の缶ビールの箱詰め

めを全て自動化した。これにより、それまで3人の従業員が1箱12本を手で詰めていた作業を省力化することができた。

箱詰めする前段階の工程、ビールを缶に充填する機械は毎分70本を処理する。ラップ



毎分70本のペースで充填される缶ビールを1箱24本ずつ自動で箱詰めするラップラウンドケーサー

ラウンドケーサーも同程度の処理能力があり、従業員3人の作業量に相当する。

同装置は缶ビール24本を箱詰めした後、ふたをのり付け

して出荷できる状態にまで仕上げる。残りは出来上がった

缶ビール24本入りの箱を出荷するパレットに積み込む人員

が1人いれば済む。

川越産のサツマイモを原料に使った1996年のビール事業参入、そして10年後のクラフトビール「COEDO」ブランド化以来、現在では原料の違いで味も色も異なる6種類（瑠璃、伽羅、毬花、漆黒、紅赤、白）に加え、季節に応じた限定醸造のビールを作っているコエドブルワリー。三芳町に醸造所があった当時と比較しても、ビール事業の売り上げは順調な伸びを見せ

ている。

醸造所でビール作りの見学や試飲もできる「コエドビール学校」は月に2回（いずれも土曜日）、1回当たり20人の定員枠で実施している。ホームページで募集するが、毎回すぐに定員に達してしまうほどの人気という。

■ 株式会社協同商事

実施場所：東松山市大谷1352

本社：川越市中台南2-20-1

代表者：代表取締役社長 朝霧重治

設立：1982年8月 資本金：9900万円 従業員数：99人

電話：049 (244) 6911 [実施場所]

モ▶1975年1月、生協の青果物産直事業で有機野菜の販売を始めたのが最初。青果事業部、ビール事業部のほかに花卉の販売や物流事業なども手掛ける。