

直源醤油 株式会社

〔業種〕 食料品製造業

事業
計画名

加工調味料類（ドレッシング等）市場
における多面的競争力の強化計画

- ◆代表者名 直江 潤一郎
- ◆設立年月日 文政8年(1825年)8月1日
- ◆所在地 〒920-0331
石川県金沢市大野町1丁目53番地
- ◆TEL 076-268-1113
- ◆FAX 076-267-4446
- ◆URL <http://www.naogen.co.jp>
- ◆E-mail support.1825@naogen.co.jp
- ◆従業員数 25人
- ◆資本金額 12,000,000円



導入した設備

事業に取り組んだ経緯・背景

近年の醤油業界は食の洋風化や健康志向と共に低塩化にシフトしており、醤油を中心とする基礎調味料のニーズは加速度的に減少し、醤油消費量の低下が続いている。

そのような状況の中、旨味が豊富な高窒素かつ具材入りの商品等の加工調味料に対する需要は増加しているのが調味料市場のトレンドである。

当社は、平成3年に導入した充填設備を最大限活用して、醤油をベースにしためんつゆやドレッシング等の加工調味料を製造してきたが、生産スピード・充填能力等には限界があり、取引先が求める納期や商品ロットの製造に対応できない状況である。このような課題を解決するために生産性を向上し顧客ニーズに対応できるよう本事業に取り組んだ。

事業内容

本事業では、新設備を導入し顧客ニーズ対応に向け、課題解決を図る体制の構築に取り組んだ。

①生産能力の増強

充填工程においては手作業が大半であることから、1日当たりの生産能力に限界があり、設備や人員体制を見直す必要があった。また、昨今の人員不足の影響もあり、少人数体制での稼働を前提に改善策を検討する必要があった。

②衛生管理の強化

現状の充填設備は半自動であった為、品質管理体制の更なる構築が必要であった。また、手作業が大半であることから、生産リードタイムが長い事が懸念された為、今後の販路開拓に向けた品質管理体制の見直しが必要であった。

③コスト競争力の強化

現状の充填工程は3名体制で手作業が中心であり、段取り替えの為に清掃に2時間を要する事から、コスト競争力や多品種生産に向けてのボトルネック工程となっている。これらの課題解決のため新たにコンパクト充填システムを導入し、それぞれの工程で検証を行った。

事業の成果

設備導入後の製造工程を検証した結果、以下の成果が見られた。

①生産能力アップ

1日当たりの生産量が約2倍になった。

②衛生環境の向上による品質アップ

ピストンシリンダーから直接ノズルに送液する為、酸化防止や異物混入のリスクが軽減され、またノズルの液追従方式及び液量の自動制御により充填量の安定化にもつながり、今まで以上に品質向上を図ることができた。

③コスト競争力アップ

生産リードタイムの短縮により、多品種小ロットニーズへの対応力向上が可能となった。従来、オーバーキャップが必要な液種に関しては中栓・オーバーキャップ共に手作業で行っていたが、新設備導入によって省略化でき、コスト削減を図ることが出来た。



商品（ドレッシング）

事業の現在の状況

生産能力・品質・コスト競争力などのアップにより、大手小売りチェーンが求める生産スケールに合致し、販路拡大が期待できるようになった。一方で醤油の取引はありながらドレッシング等については生産能力が追いついていない為、売り逃がしが生じていた量販店やスポット商品を含めて実績のある取引先に対して営業展開を行っている。



工場全景



店舗内

〔得意分野〕

醤油、加工調味料

〔主要取引先〕

カナカン株式会社、国分グループ本社株式会社

〔商品〕

醤油、つゆ、たれ、ドレッシング、加工調味料

〔代表者からの一言〕

歴史ある醤油醸造業をこれからも発展させるため、時代に合わせた多種多様な調味料を製造し、地域のみなさまに愛される商品を作って、ご家庭の豊かな食卓を応援したいと思います。



代表取締役社長 直江 潤一郎