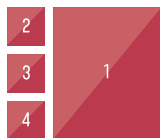


IH式フライヤー設備導入による生産性向上と 新商品開発体制の強化



1／今回導入されたIH式オートフライヤー。 2／職人の勘に頼っていた温度調整を数値化できたことで、生産性が向上した。 3／正確な温度コントロールで揚げ色のムラが無くなった。 4／商品の生産時間が短縮されたことで、人員配置の効率化が行われた。

練り物製造ラインを改善し、自社商品の可能性を追求。

安田蒲鉾が揚げ物製造ラインにおいて長年使用しているガス式フライヤーは、ガスによる直火で調理をするため、温度にブレが生じる。油の使用量が多い。工場内の作業環境が高温で過酷。ガス漏れによる火災発生の危険性があるなどの問題を抱えていた。特にガスでの調理は±15℃の温度差により、次の商品の調理時に待ち時間が発生。商品の均一性を出すのに苦労し生産量が制限されていた。

本事業で導入されたIH式オートフライヤーは、インバーター制御による±1℃程度の精度の高い温度調整が可能。温度のブレが無くなったことで商品を均一に製造できるようになっただけでなく、プログラミング設定によるタイマー起動

で約30分の待ち時間短縮につながった。工場内の高温対策では稼働前後の上昇幅は縮小し、工場内温度は5℃低下。ガス漏れの危険性が無くなり、観光施設としての安全対策も強化された。また使用油量は約1割減少し、コスト削減にも貢献している。

より正確な温度管理が可能になったことで、病院・高齢者向けの柔らかい商品や地域産品を使用した観光需要向け商品の開発にも注力。県内練り物製造メーカーの中で最多を誇る商品ラインナップのさらなる充実を図り、新規取引先の開拓を目指す。

注目すべき成果

課題の一举解決で、
労働生産性の向上に成功。

これまでは職人的な温度調整が求められていたが、設備のプログラミング設定により勘に頼らない管理が可能になり製品の揚げ色のムラがなくなった。さらに作業人員の配置に余裕が生まれたことで生産能力も大幅に向上した。

導入による 付加価値

「見せる工場」として、
自社ブランドの
イメージアップにつなげる。

かまぼこ道場を訪れる観光客や児童の安全確保対策が整ったことで、さらなる観光客受け入れについても強化していく。「見せる工場」として自社ブランドや業界のイメージアップを図ることは、昨今の人材不足の解消にも好影響を与えると考える。

今後の展望

積極的に商品の改良、
新製品の開発を。

フライヤーの温度管理能力が向上したことで新商品対応力も向上した。既存商品との差別化を図った新製品や消費者ニーズにあった商品開発を進め、地域企業としての存在感や独自性をアピール。さらに主要取引先である生鮮スーパーとの連携強化により新商品販売の成果につなげていく。

ものづくり専門員から一言

ものづくり補助金が
会社の総合力を高める。

ガス式フライヤーからの転換は、さまざまな面で好影響を与えた。労働生産性は上がり、安全面も改善された。商品開発でも貢献し、数あるラインナップも拡大されている。さらにその影響は観光施設としての充実にも波及し、同社の総合力を高めた。

こんな会社です！

福井県で生まれた蒲鉾文化を
これからも守っていく。

当社は蒲鉾発祥の地と言われる敦賀市で創業以来、200年に渡り蒲鉾を通じて食文化をより豊かにするご提案をしてきました。現在では福井のギフト・引き出物といえば「かまぼこ」、福井のお土産と言えば「魚そうめん」に「いかしゅうまい」と、地元・福井のみならず全国の皆さまに愛され、育てていただいております。当社は全国的に見ても先駆的な蒲鉾作りを体験できる「かまぼこ道場」を有し、観光や教育への取り組みにも力を入れ、魚食文化の振興を図っています。これからも昔ながらの自然な味わいを守り、新鮮でおいしい蒲鉾を皆様にお届けしていきます。



新鮮な素材を厳選して製造するかまぼこや惣菜を販売。



代表取締役社長
安田 泰三さん



本社・工場

安田蒲鉾 株式会社

代表者：代表取締役社長 安田 泰三
創業：1807年(文化4年) 敦賀にて
設立：1953年(昭和28年)10月
資本金：2,000万円

従業員数：50人
事業内容：食品製造業

本社：〒910-0837 福井市高柳1-2512
☎ 0776-53-2251 FAX 0776-53-5719
E-mail : info@yasuda-kamaboko.com