

04 株式会社になべんフーズ

食品配達サービス業界の拡大と地元地域の食生活に寄与する和惣菜の生産能力向上

具体的な事業内容

少子高齢化や女性の社会進出などの社会的な背景を受けて、食品宅配サービスへの需要が高まっている。この需要を取り込むため業務フローを再構築し、生産能力を向上させるとともに新商品の開発体制を構築した。競争力を強化しさらなる発展につなげていく。



会社概要

- 社 名：株式会社になべんフーズ
- 代表者名：代表取締役 眞野 晃誠
- 所 在 地：〒425-0066 焼津市大島 1699
- 取 材 地：同所在地
- 設立年月：昭和 63 年 10 月
- 業 種：食料品製造業
- 資 本 金：10,000 千円
- T E L：054-623-4124

取組みの経緯

【伝統の独自技術を武器に
顧客ニーズに応えていく】



事業の統括を行った川村取締役部長

株式会社になべんフーズは、かつお節の老舗業者の関連会社として昭和 63 年に設立し、天然だしを豊富に使用した炊込みご飯の素などのレトルト食品の製造を開始。平成 7 年には食品素材の販売大手企業と連携し、惣菜パン用のカレーやツナサラダのフィリング（具材）の製造を他社に先駆けて開始し、製パンメーカー各社へ販売している。

同社の強みは、江戸時代より培われた「だし」の製法であり、産地や加工法・削り方などの違いで加熱時間や温度を調整する唯一無二の技術を保有している。さらに、長年のフィリングの開発によって、惣菜の味を損なわずに菌数の増殖を抑制する技術を獲得しており、他社製品と比べて開封後の賞味期間を 3～5 日程長くすることが可能である。

こうした技術が取引先からも高く評価され、近年では納品数の拡大・商品種類の拡充・低価格化を求められるようになっていた。しかしながら、同社が保有する 3 つの生産ラインはフル稼働に近く、新商品開発に向けた人員の確保も難しい状況にあり、顧客ニーズに応えるためには、生産ラインの高度化により生産性を向上させる必要があった。

取組みの内容

【不良品抑制や工程自動化を
目指し、生産ラインを改善】



導入した設備により生産ラインが改善

同社のフィリングの製造工程は、「固形物（具材）と液体（だしやタレ等）を個々に製造」→「固形物と液体を定量で計り別個に袋に充填し混合（別個充填工程）」→「真空包装」となっていた。

別個充填工程では、固形物の充填が手作業で行われており、入れ忘れなどの人的ミスが頻繁に発生。不良品に繋がっていた。また液体充填では、だしやタレ等の粘性が不足すると充填口から液漏れが発生し、さらに現行機では充填の際に袋が横向きに設置されるため、液体量の多いものは液垂れを起こすことがあった。

真空包装では、前述の液垂れにより粘着力が落ちるため「シール不良」が発生。不良品率は 10% 程度あり、加えてシール不良を修正するために専用の包装機を使用するなど二重の手間が掛かっていた。

これらのボトルネックを解消するため、本補助事業では「カップ投入機」と「定量充填機」、「縦型袋詰真空包装機」の 3 つの設備を導入。工程の自動化など生産ラインの改善に取り組んだ。

結 果

【ボトルネックの解消により
生産能力・商品開発力を強化】



生産増、不良率減が実現された和惣菜（例）

カップ投入機を導入したことで、従来は手作業で行っていた具材の充填作業（固形物の充填から、空になったカップの回収に至る一連の工程）を自動化することができた。これにより、今までの作業員 5 名体制を 2 名に省人化することができ、人員の再配置を行うことができた。

また、定量充填機と縦型袋詰真空包装機の導入により、液体充填で発生していた液垂れ問題が解消し、真空包装で発生していたシール不良は 100 個中 1 個になるなど、不良品率を 1% に抑えることができた。

さらに、機械のメンテナンスやシール不良による修正作業が削減されたことでリードタイムが短縮。従前は工場の生産能力が 1 日 19,000 個であったのに対して、新たな生産体制では最大 24,000 個を製造することが可能となった。余剰人員の再配置により商品開発を強化できたことで、年間の取扱品目 50 品目（従前の 1.4 倍）を達成した。

本事業の実施によって新たな生産体制と商品開発力を手にすることができた。今後さらに競争力を磨き、一層の飛躍を目指す。