

有限会社石丸弥蔵商店

四国初、カラー選別機導入による乾物の高品質化と製造量向上

手作業で乾物の異物選別をしている今までの「選別工程」に独自の自動選別ラインを作り導入することで、スタッフの労働生産性の向上、製造量の飛躍的な向上、顧客からの大量受注をこなすことを可能にする工場を目指す。

事業取組の経緯

明治 34 年創業以来、地元、瀬戸内の海産物・乾物の原料取り扱いを主力事業として、作り手のことを思い、使っていただく人の顔を思い浮かべながら、“三方良し”の精神で商売を行い、各地の生産者や販売者の絶大な信頼の元、商売を行ってきた。

乾物というニッチな業界の中で、自社の存在価値を高め、更なる付加価値を持つ商品を作るために「自社加工」「自社ブランドの構築」「商品企画、製造」「売り場のプロモーション、販売活動」まで行いながら、「年間の在庫確保」や「選別作業」など、他社が嫌がる業務も請け負って取り組んでいる。結果、売り場やお客様からの引き合いが急激に増加してきたことにより、今までの人数では製造量を増やすことが困難になってきた。また、当社の主力商材である煮干は自然由来の異物が非常に多く、除去が難しく、異物混入が多い商材と言われているが、当社では品質管理は企業の信用・存続に関わる問題であることに強い危機感を感じ、工業製品などの他業界と同等以上の品質管理レベルへの取り組みを目指してきた。

実施内容

海産乾物を使用した安心・安全な商品作りに向けて、手作業で行っていた自然由来の異物の選別作業を改善して、旧来の目視選別体制から、作業フローの中に「乾物仕様の自動選別ライン」を作り、色彩選別精度の高いカラーカメラによる選別機を他選別機と組み合わせて運用することによって、選別量の増加と異物混入ゼロに取り組んでいる。要な様々なデータの収集を試みた。

事業取組の成果

選別可能数量が飛躍的に増加したことにより、生産能力が向上し、お客様からの大量の注文にも応えられるようになった。

また、仕入量も増やすことができ、生産者の買い付け金額も非常に増加してきている。選別可能数量の飛躍的な増加と高品質な自社規格の商品提供ができるようになったことにより、仕入先と販売先から更に必要とされる存在となってきている。また、1 パック当たりの商品選別単価も下がり、価格競争力も向上した。

今まで目視選別に使っていた人員を、生産性の高い商品加工等の製造業務に配置することができ、経営面においても、付加価値額、経常利益も大幅に増加し、賃上げも行うことができた。

今後の活動予定

若い経営者が感性を発揮し、「健康志向」「こだわり」「ストーリー性のある商品」等、顧客のニーズに合わせたオリジナル商品の開発を行い、量販店や消費者からのニーズに応えられる会社として発展が期待されている。また、老舗としての信頼を大切にしている経営を続けてきたことや、ISO22000 の認証も取得したことにより、「食の安心・安全」を求めるこだわり系の量販店や生協などとの関係が強まっている。新たな販売先からの受注も増加してきたため、現在は更に選別ラインを増設し、受注の増加に対応している。これからも販売先や仕入先の要請に応じていくために積極的な投資を行い、業界内でのプラットフォームになることを目指し、事業集約を行っていくことで、売上と収益の拡大を図っていく。



◆原料の煮干しの入荷の様子。漁期は2か月と短く、その間に1年分の在庫、数百トン確保する。



◆瀬戸内海は全国的にも非常に評価の高い煮干しが獲れる。相場の乱高下が激しく、原料問屋としての目利きと値付けが重要な要素になる。

有限会社石丸弥蔵商店

- 代表者／代表取締役社長 石丸 祥久
- 本社住所／〒791-8018 愛媛県松山市問屋町 1-14
- TEL／089-922-1171
- FAX／089-922-0759
- URL／<https://ishimaruyazo.com/>
- メール（代表）／ishimaru@rondo.ocn.ne.jp
- 設立年月／明治 34 年 2 月
- 資本金額／300 万円
- 従業員数／40 人
- 業種／食料品製造業
- 事業拠点／本社工場 愛媛県松山市問屋町 1-14

企業概要

「生産者から原料を集め、市場やメーカーに販売する」ことを主事業とする産地卸売業者としての原料商社、また地元では「メーカーから商品を集め、小売店に販売する」消費地卸売業者

主要取引先

地元漁師、生産者、全国各生協、乾物にこだわりのある量販店、海外輸出先も近年では急増。

主要商品（成果品）

	＜アーモンド小魚＞ アーモンド小魚の本場・愛媛県で、いりこ問屋がこだわりの小魚を産地から味付けして、アーモンドとミックスしてお届けしている。優良な品質のアーモンドの仕入れを前職が元貿易会社の五代目が行い、スキーム上どこにも負けない商品として、多くの量販店様にご愛顧いただいている。
	＜おかあさんのいりこ煮＞ 産地と素材の味にこだわり、職人の手造りにて生姜やごまで風味豊かに丁寧に味付けしている。魚が苦手な小さな子供でも頭から尻尾まで手軽に食べられ、価格もお値ごろ、リピーターの多い人気商品。
	＜弥蔵のいりこ＞ だしが出やすいと言われている瀬戸内海産のいりこの中でも、特にだしの出やすいいりこを、五代目弥蔵の目利きで選び抜いている。 産地の乾物問屋が選んだ、品質と価格のバランスが優れた商品。

主要設備

乾物仕様の自動選別ライン

担当者	代表取締役社長 石丸 祥久
連絡先	089-922-1171
連絡先 E-mail	ishimaru@rondo.ocn.ne.jp