



上五島の魅力が詰まった
ストーリー重視の商品展開で心を掴む。



食料品製造業 株式会社 虎屋

上五島で先代の犬塚虎夫が1986年に、島の特産品である「五島うどん」の製造業として「トラヤ製麺所」を創業。「五島のふるさと産品を此処から心を込めて」をテーマに、五島でとれる産品を使い、一つひとつ手間をかけて製造している。中でも力を入れているのは「塩」。大潮の日の満潮に海水を汲み上げて作るこだわりの海塩を軸に、五島うどんやプリンなど、塩を使った商品を展開している。



事業のテーマ

乾麺用自動計量機等導入により
生産性を向上させて売上高増を実現

事業のきっかけ

五島うどん(乾麺)は主力商品の一つであるが、生産量に限界があり、販売量を増やしてほしいというニーズに応えられない現状があった。食品製造工程は品質重視の手作業がほとんどで効率が悪く、劇的な生産性向上が難しい。中でも計量梱包工程は手作業での作業が多く、生産性低下の最大の原因になっていた。また商品の75%が島外需要のため、荷造発送工程にかかる負担も大きい。しかし在庫と人員に余剰はなく、販路拡大ができない状況が続いていた。

事業内容・成果

問題解決のために、工程の中でも最も効率化の効果が出やすいと予想される計量梱包工程の省力化が必要だと考え、「乾麺用自動計量器」「ロータリーシール機」「金属探知機」の3設備を導入した。導入後は自動化が進み、計量梱包工程は1/2を超える省力化を実現。約2人分の人員を食品製造工程にまわすことが可能になった。(熟練工を五島うどん製造、自然海塩製造に専念させることが可能となった)。しかも従業員が機械のスピードに慣れるにつれ、どんどん生産能力が上がり、要望に応えられるようになった。

今後の展望

現在、お客様に塩やうどんの製造を体験してもらい、食事を楽しんでもらえるような観光型の施設を建設する計画を進めている。単に商品を販売するだけでなく、島に足を運んでもらい、上五島の魅力を体感して当社のファンになってもらえるような運営を目指していきたい。

●ものづくり補助金活用

1日に使用する小麦粉の量

100kg
→ 400kg

計量梱包工程が自動化になったことに加え、
従業員の作業スピードもアップ。
生産量が4倍になった。



株式会社 虎屋

長崎県南松浦郡新上五島町似首郷309
TEL/0959-54-1056 FAX/0959-54-2211
HP/<https://www.goto-toraya.com/>
MAIL/shop@goto-toraya.com
代表取締役/南 慎太郎
設立/2017年4月3日
資本金/1,000,000円
業種/食料品製造業 従業員数/16名