

最新鋭機により大型ベースプレートの加工に対応 高精度・高品質、短納期も実現し、他社と差別化

事業の背景・目的

平成3年にハム・ソーセージの工房を創設以来、保存料無添加の手作りソーセージをはじめ安全でおいしい食べ物を提供したいという想いから本場ドイツで学び、素材から技術、食に関する全てにおいて強いこだわりをもって商品を作り続けている。ドイツ国際コンテストでの数々の受賞やメディア紹介により新規取引、問い合わせが多数あるが、従来の設備では工場スペース及び設備スペックの問題から増産に対応できない状態にあった。そのため、HACCP対応型の工場増設を計画し、作業動線の改善及び安全性の確保を行うと同時に、生産性のボトルネックとなっていたスモーク工程と包装工程の強化を図り、設備を増設して生産性向上を目指した。

事業内容

新たにスモークハウス及び深絞り真空包装機を増設した。生産工程の第一のボトルネックとしてスモーク工程の処理能力が課題となっていた。従来設備では最大生産量約600kg/日と受注量を消化できずに受注セーブを行い、収益機会を逃している状況にあった。特に多品種製造の場合は、納期の関係上、超過勤務が必要となっていたが、労働環境改善の観点からも生産効率を上げるため設備を増強した。生産工程の第二のボトルネックとして包装工程にも課題があった。当社の商品は保存料無添加のため賞味期限が短く受注生産となるため納期要求に対して限界がある。いかにリードタイムを短縮するかが課題であり、包装のバリエーションを増やすことで生産効率を高め、その解消を目指した。



▲スモークハウス増設(左)。温度調節からスモーク加工まで自動で行う。



▲深絞り真空包装機。作業効率が50%アップ。



▲▶
フィルムで型をつくった
ところに商品を入れ、蓋
用のフィルムを被せて
真空パック



▲国際コンテストでの数々の受賞に輝く商品

事業の成果

スモークハウスの増設により、最大生産量が約1t/日と従来比約2倍となり、ボトルネックとなっていた生産能力の課題が解消された。また、深絞り包装機の増設により包装工程の作業効率が50%向上、作業員の負担が軽減され、生産性が向上した。スモーク工程及び包装工程の改善により、工程内約50%のリードタイム短縮とコストダウンが図られ、利益率が向上した。これにより、急ぎの注文にも柔軟に対応できるようになり、量産できる体制が整ったことから、要望の多い量販店向け商品の生産にも取り組むことが可能となった。また、作業性の改善により、労務管理の面からも残業時間が減り、週休2日制となって従業員満足度が向上した。

今後の展望

設備の増強により生産性が向上、コストダウンが図られ、受注量をすべて生産できる生産能力を備えたことにより、取引先からの拡販の要望にも対応できる体制になった。また、HACCP対応工場となり、厳しい条件のお客様との取引も増えてきている。商品面ではスモークハウスを増設したことにより、生ハムなど利益率の高い商品も製造できるようになったが、商品アイテム数が増えてきていることから、今後は一品一品を少しとがらせて、商品性、個性を磨き込みながら、さらに魅力ある商品の提供に取り組んでいく。また、日本国内だけではなく、東南アジアを中心に海外にも販路を広げていきたいと考えており、少しずつお付き合いを増やしている。

株式会社ファイン

- 代表者: 片平 琢朗
- 設立年: 平成19年
- 資本金: 1000万円
- 従業員: 15名
- 住所: 山形県東置賜郡高畠町福沢21-9
- TEL: 0238-57-4353 FAX: 0238-57-4362
- URL: <http://e86.jp/>
- e-mail: fine@e86.jp



代表取締役 片平 琢朗

■業務内容

食肉加工品の製造販売、飲食店経営。主に県産豚を使ったソーセージ、ハム、ベーコン等。通販会社、飲食店、量販店などの卸販売がメイン。他自社通販、店舗、委託加工等。本場ドイツ国際食肉コンテスト(IFFA・SUFFA)で2004年から金・銀・銅賞を多数受賞。2013年、2016年、2019年と最優秀賞受賞。品質、おいしさが世界基準で認められている。HACCP導入型基準工場。