

自動計量包装値付機の導入および 業容拡大で、顧客ニーズへ対応

課題

プレカット材の中の羽柄材。 加工機を一新、ユーザーニーズに対応

旧式の機械は定型の包装のみに対応し、値付工程は別に行っていました。食品表示法に基づいて栄養成分などを記す場合、2枚に渡ってラベルに印字して貼り付けるケースも。小サイズの包装ができないので手作業で行っており、大量発注を見送る状況も起きました。これらを改善するには新しい包装機の導入、工程のライン化を通して生産性を高め、顧客ニーズに合った商品を提供することが必要です。また、本格的な店舗販売に取り組む契機とも捉えました。安積長久保・南長久保といった住宅地に近接する立地を活かします。地元顧客の掘り起こし・生の声を踏まえて市場特性を把握し、販売機会を広げます。

実施内容

1分で20パックも可能な新型機。 有資格者による提案型販売にメド

パック詰め・ラベル貼付を行うのが自動計量包装値付機です。従来機に比べて消費電力が約30%ダウン、1時間に2,000パックの連続稼働が可能です。計量皿に置くと、トレイサイズを自動で認識。小さいサイズも柔らかい材質も包装できます。長方形・正方形・半月形など、さまざまな形状に対応可能。ラベルサイズは表示によって長さを変えられ、1枚で納まります。1分間の包装～値付は15パックでした。もう一方は肉陳列用の冷蔵ケースで、特注です。加工製造を経て、適温で管理した商品を陳列し、販売へと至る流通サイクルを確立しました。これにより、有資格者による提案型の販売体制が整いました。

成果

包装→値付の工程は、1名で済むように。 商品特性を捉えたブランディングを指向

自動計量包装値付機の導入により、さまざまなサイズの包装を行えるようになりました。夫婦のみ世帯向け、単身者向けなど各種を大量に作成でき、細分化する顧客ニーズへのキメ細かな対応が可能です。包装→値付の工程に携わる人員は、導入前が2～3名でしたが、導入後は1名で済むようになりました。当社が所有する金属探知機をラインに組み込むと包装→ラベル貼付→金属検査を1名で対応できるようになり、大幅な生産性向上を期待できます。あわせて産地・栄養成分・アレルギー表示に加え、生産者の写真やコメント、あるいは調理動画などをQRコード化してラベルに印字するなどのアイデアが浮かんでいます。魅せる売り場の構築とともに、商品特性を捉えたブランディングを指向します。

今後の展望 Future outlook

食材宅配サービス、地域スーパーに納入。 オーダーカット専門店の良さも追求

小包装での納品を切望されつつも発注数に対応し切れず、断っていた事業所へ納入を始めました。核家族・単身者・高齢者向け食材宅配サービス事業者、そして地域スーパーマーケットが相手先です。当面は、豚ロースの切り身(パン粉付き用)にオーダーが入っています。地元の観光施設・学校・病院といった既存取引先へも新商品をPRしていきます。店頭販売所を開設してショーケースを導入したので「魅せる売り場づくり」にも磨きを掛けます。量販店と異なり、好みや用途に合わせて最適な提案を考えることがオーダーカット専門店の生きる道だと考えます。お肉博士一級、食肉販売技術管理士が在籍する付加価値も追求しながら卸売5割、小売5割という構成に変えていこうと思います。

Company introduction

株式会社 さくらやフーズ

〒963-0107

福島県郡山市安積4-220

TEL 024-937-2941 FAX 024-937-2940

代表者 代表取締役 近内 秀

設立 2008年(平成20年)4月

資本金 2,000万円

従業員 11名

URL <https://29sakuraya.com>

主な事業内容

さくらや(桜八)は「地産地消」をテーマに、地元の上質な肉を販売しています。うねめ牛・福島牛や味麗豚・いなか豚の取扱認定店。味噌漬けセットのように、福島の旨いものを取り入れたオリジナルギフトも好評です。お肉博士一級や食肉販売技術管理士の資格を持つプロが自信を持って提供します。「食の安全・安心・5つ星店」取得、HACCPに則る衛生管理システムは味わいを追求するプロのこだわりです。

