

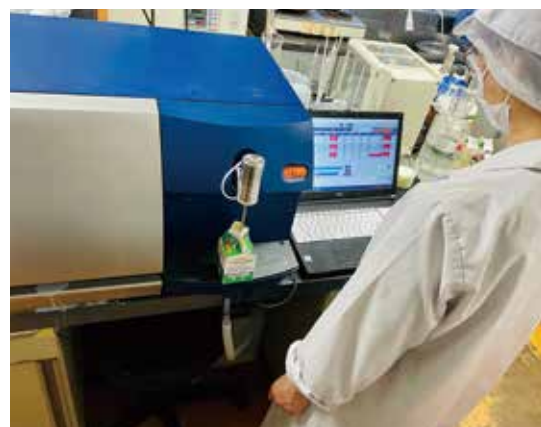
株式会社 ホリ乳業

〔業種〕 食品製造業

事業
計画名

乳成分分析装置 ミルコスキャン FT1
導入による生産性向上計画

- ◆代表者名 代表取締役 堀 初治
- ◆設立年月日 昭和42年2月
- ◆所在地 〒920-0361
石川県金沢市袋島町北62
- ◆TEL 076-267-2740
- ◆FAX 076-267-3368
- ◆URL <https://horimilk.co.jp/>
- ◆E-mail horimilk@horimilk.co.jp
- ◆従業員数 75名
- ◆資本金額 40,000千円



ミルコスキャン FT1



配達用トラックと側面広告

事業に取り組んだ経緯・背景

当社は、牛乳、乳飲料、発酵乳、生菓子（大豆ヨーグルト、アーモンドミルクヨーグルトなど）を製造しています。販売エリアは全国に及び、北陸、関西、中京、関東に現地営業担当者を配置しております。消費者の安心安全への要望に対応するために、様々な取り組みを実施してきました。2018年には食品安全国際認証であるFSSC22000の取得に至りました。顧客ニーズが高まる中で、製造する商品の製造量さらにアイテム数も年々増えて、従業員の残業時間は増加し、調合ミスなどの



牧場牛乳

トラブルも発生など生産性が上がりませんでした。そこで、品質管理室に調合作業時に迅速に多岐にわたる成分を分析できる装置を導入することにより、作業および資材にロスが出ないように分析をタイムリーに行えるシステムを導入したいと考えたことが本事業に取り組んだ背景です。

事業内容

課題解決の取り組みとして、①分析精度について、②無脂乳固形分管理について、③歩留管理について、④品質管理部の業務について評価を行いました。具体的には以下の通りです。

①分析精度

これまでは別々の工程で行っていた、脂肪分、無脂乳固形分、乳酸酸度、比重の測定を1度に迅速に測定可能になり、また、数値で反映されるので、成分測定のヒューマンエラーは避けられるようになりました。

②無脂乳固形分管理について

機器の検量線にはオプションで発酵乳の検量線を追加したことにより、発酵乳の仕込時に成分検査が容易に行えることで、これまで別の指標で目安として扱っていた無脂乳固形分について、無脂乳固形分として測定ができるようになりました。

③歩留管理について

これまでは、成分低値リスクを防止するために目安を高くして調合していましたが、実測値に基づいた調合が可能になったことで、原材料のロスが削減できました。

④品質管理業務について

成分分析装置導入以前は、生乳、飲用乳、乳飲料の仕込サンプルの理化学検査に費やす時間は1日あたり3時間から4時間ありましたが、現在では1日あたり30分程度になり作業効率が上がりました。

事業の成果

生乳及び飲用乳の成分分析検査における生産性は、これまでの標準法では、10検体を測定するのに要する時間は1時間から1時間30分ほどでありましたが、分析機器を使用することにより、10検体の検査時間は5分ほどになり、人員の削減、ヒューマンエラーの削減につながり、生産性が向上しました。また、発酵乳の仕込ミックス成分もタイムリーに測定することが可能になり、ロスやミスの削減になりました。機器導入後に製造が開始されたアーモンドミルクヨーグルトの調合においても分析機器での試製比較により歩留を向上させることにつながり、さらに大きな利益を生む植物性ヨーグルトのアイテム数の増加にもつながりました。令和3年からは、ココナツミルクのヨーグルトという現在は国内で当社しか製造していない商品を扱うに至りました。ココナツという素材は、脂肪分が非常に高く、その物性は、他に類を見ない難しい素材であることから、おそらく以前の設備では参入できない商品だったと思われます。

事業の現在の状況

本事業で導入した成分分析装置は、これまでのルーチン作業の効率をアップさせることのみならず、当社がこれから更に注力しようとしている植

物性ヨーグルトの新商品開発時にも活用することを視野に入れています。



商品群

〔得意分野〕

牛乳、乳製品、生菓子

〔主要取引先〕

日本アクセス、国分クリエイト

〔商品〕

牛乳、発酵乳、大豆のヨーグルト

〔代表者からの一言〕

安心・安全で安定して商品供給をすることは当然で、消費者のニーズや価格の安さに迎合することなく、「この指とまれ」の独自の発信する商品づくりをめざします。



代表取締役 堀 初治