

H30

平成30年度補正
ものづくり・商業・
サービス生産性向上
促進補助金

有限会社ディプロ

■事業

事業規模拡大のための生産性向上と高品質化

■対象類型

ものづくり技術

■導入機械装置

自動包装値付機 AW-5600II

X線異物検査機 KXS 7522AVCLE

高品質「石見ポーク」を届けたい ブランド化で販路拡大

【経営理念】

私たちは、お客様の豊かな人生のために食べて健康になる豚肉を販売します。指定農場において餌、水、衛生管理を徹底して育てられた豚肉を最高の品質で、小ロット・1mm単位のスライスなど、お客様のご要望に柔軟に対応します。

豚肉の加工、卸販売を行っている有限会社ディプロは、父親の先代社長服部充雄さんが養豚業を営んでいて、自分の所で育てた高品質の豚の肉「石見ポーク」を広く味わってほしい、と創業した。石見ポークは、ヘルシーさとおいしさを併せ持つケンボロー豚で、衛生管理の行き届いた邑南町内の指定農場で育てられている。

当初は10平方メートルほどの加工場で、指定農場から出荷され、島根県食肉公社で解体された石見ポークを加工し、近隣のスーパー、ホテル、レストランなどに卸していた。少しずつ販路が増え、10年ほど前に約200平方メートルの加工場を新築し、規模を拡大した。

豚肉はかつて、国産か輸入ものくらいの区別しかなかったが、近年はブランド化が進んでいる。そうした中であって石見ポークも、邑南町から島根県内、さらには広島、山口両県などへと販路が拡大し、首都圏を中心に認知度も高まりつつある。だが、それまでの設備では増産と品質維持に限界があるため、自動包装値付機とX線異物検査機の導入に踏み切った。

自動化により生産量は1.5倍 品質も向上

自動包装値付機は、注文に応じてスライスした肉をトレーの上に載せると、自動的にパックした上、計量して値札を張ってくれる。手作業では1時間240パックが限界だったが、機械化で360パックと1.5倍に増えた。豚肉には金属が混入していたり、骨が残っていたりする。それまではスライスやパックの際に並行して手作業で検査を行っていた。X線異物検査機は一目で異物の確認ができ、スライスなどの作業はそれに専念できるようになった。両機の導入で人員1人の軽減と2時間の作業時間短縮ができ、品質の向上が図れた。



代表取締役 服部 功

☒ものづくり技術 ☐革新的サービス



1 導入した自動包装値付機

2 導入したX線異物検査機

3 ブランド化を推進する石見ポーク



生産体制強化で 地域と日本の食文化を支えたい

消費者の食の安全に対する関心は年々高まっており、そうした消費者をターゲットに、健康な豚肉・石見ポークの特長のほか、ディプロの最新の生産体制、衛生管理体制をアピールし需要拡大を目指している。導入している自動包装値付機の処理能力は余力がまだまだあり、「コロナ禍で一時的に落ち込んでいる需要が戻り、販売先が拡大していけば、生産体制を現在の3倍にする計画がある。できるだけ早く実現したい」と、服部功社長は意気込む。邑南町は「A級グルメのまち」を標榜しており、石見ポークを広く発信することで、地域と日本の食文化を支えることも目指している。

■Company Data

有限会社ディプロ



ディプロ工場

代表者名：服部功
設立年：2004(平成16)年
資本金：10,000千円
従業員数：7名
主たる業種：食料品製造業
本社：〒696-0103 邑智郡邑南町矢上4605
電話：0855-95-1585
FAX：0855-95-2330
URL：http://devero.co.jp/