株式会社山内本店

熊本県菊陽町

小ロットOEM提案に向けた連続型サーマルプリンターの導入

宝暦元年（1751年）から続く創業269年の老舗味噌醤油蔵である当社は、清らかな水に恵まれた熊本で味噌・醤油づくりに取り組んでいます。この歴史を支えてきた伝統と技術を守りつつ、新たな挑戦を続けるため、パズル充填機や連続型サーマルプリンターなどの生産設備の導入により、手作業工程の機械化と小ロットOEM提案体制を構築し、新たな販路開拓を達成しました。

●所在地	〒869-1102 熊本県菊池郡菊陽町原水5548
●電話／FAX	096-232-3300／096-232-2217
●URL	http://www.e-umeya.com/
●代表者	代表取締役社長　山内 卓
●資本金	2,300万円
●従業員数	58名
●業種	食料品製造業
●事業年度	平成30年度補正

事業取り組みの経緯

ヘルシーな飲料として注目されている甘酒については、需要の拡大に製造が追いついていない状況にあり、特に製造工程の中で手作業によって行われている工程が、ボトルネックになっていました。また、主要な商品である「味噌」「醤油」については、容器印刷を外注しているため、小ロットOEM受注に対応できないという課題がありました。



宝暦元年創業の老舗味噌醤油蔵

実施内容

需要量に追い付いていない商品の生産能力増強、小規模ロットOEMの受注、生産効率の向上と衛生環境の整備のため、手作業工程（充填・脱気・洗浄）の自動化と製造タンク増設を実施しました。また、ラベル印刷等の印刷工程の内製化のため、連続型サーマルプリンターを導入しました。これにより、テスト生産品の製造受注など臨機応変な対応が可能となり、新規OEM受注件数も増加しています。



導入した連続型サーマルプリンター

事業取り組みの成果

新商品開発において、消費者ニーズの変化は最重要ファクターです。既存商品がにわかに脚光をあび、巨大市場を生み出すこともあります。そのような商品の一例が甘酒です。当社でも持ち前の発酵技術を生かして参入しましたが、既存設備での対応は難しい部分が多くありました。今回、消費者ニーズの変化にも臨機応変に対応できる設備投資を行ったことで、生産量やOEM受注の増加だけでなく、生産効率の向上や、労働環境の改善にもつながりました。



熊本県産の米麹だけでつくった甘酒