

株式会社 ミート工房拓味

調理・充填の自動化で加工品を量産化
自慢の「都萬牛」をさらに多くの人へ

自社ブランドの黒毛和牛「都萬牛」の生産、加工、販売を一貫して行う同社。
順調に売上を伸ばす中で課題となっていた加工品の製造工程を自動化し、量産体制を確立しました。

代表取締役

矢野 拓也
やの たくや

材料はあるのに量産できない
ジレンマを解消

霜

降り追い求めるのではなく、美味しく、かつ低脂肪でヘルシーな赤身肉が売りの都萬牛。消費者の健康志向が強まるのに伴い、着実に売上を伸ばしてきました。

同社では、精肉だけでなく、精肉工程で発生する端材を材料としてカレーや牛丼などの加工品も製造・販売しているのですが、その製造工程に課題を抱えていました。

「加工品の調理と充填をすべて手作業で行っていたのですが、精肉の販売量が増えるにつれて増加する端材の加工に苦慮するようになってきたんです。」

材料があるにも関わらず、加工品を量産化できないというジレンマを抱えた同社は、その解決策としてバリオッキングセンター（自動調理器）と自動充填

機を導入します。

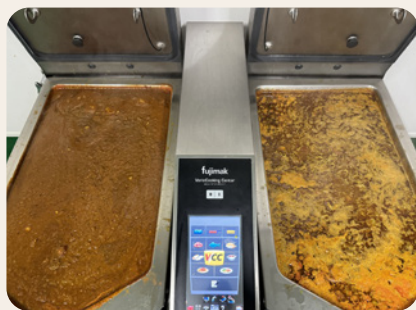
「調

理と充填が自動化されたことで加工時間を大幅に短縮することができました。さらに、バリオッキングセンター一台のみで調理が可能となったことから、鍋などの洗浄時間も半減し、かかる人員も3名から1名に削減するなど、製造工程を大きく改善することができました。」

こうして加工品の量産体制を確立した同社。今後は新商品にも取り組んでいきたいといいます。

「現状はバリオッキングセンターの“焼く”と“煮る”の機能しか使っていないのですが、今後はさまざまな機能を活かして、お客さまからの要望が多いお総菜の分野にもチャレンジしていく計画です。」

同時に完成した
二種類のカレー。



煮る、焼く、揚げる、茹でるなど大半の加熱調理が可能なバリオッキングセンター。

ものづくり
補助金活用
ココが
ポイント!

少量から大量まで充填
可能なハイブリッド
ピストン充填機。



作業効率が**5倍**以上に!

バリオッキングセンターと充填機によって調理時間、充填時間、清掃時間が大幅に短縮。時間当たりの製造個数も大幅に増えたことで、カレーの場合、作業効率が5倍以上になりました。



「健康的に育てた牛はおいしい」というコンセプトで育てられる都萬牛

ものづくりへの想い

当社は食品を生産しているので、お客さまから「おいしかった」という反応をいただけます。それが糧となってさらに良いものをつくろうという気持ちになるんです。そんなお客さまとのコミュニケーションが楽しみの一つです。

今後の展望

今後も健康にこだわった都萬牛を生産していくことに変わりはないのですが、生産頭数を増やす計画です。そして、さらに多くの方に都萬牛を味わっていただけるよう、精肉・加工品共に販路を広げていきたいと思っています。

case 食料品製造業

03 株式会社 ミート工房拓味

設立：2012年
資本金：100万円
従業員：9名
事業内容：都萬牛の生産・加工・販売

〒881-0003
宮崎県西都市大字右松3241
TEL.0983-41-1129
FAX.0983-41-1141

<https://toman-gyu.com/>

