



新機械導入による急速冷凍じゅーしいおにぎりの増産体制構築

さわのや

小物形成機Ⅱ払出装置GKTと逆ピロー自動包装机 e g 1 を導入し急速冷凍じゅーしいおにぎりの生産効率の向上と労働環境の改善に取り組んだ。生産効率化による生産個数増大と労働環境の改善で大量注文に対応が可能になった。

導入前の課題

当事業所は、3代で業態を変えながら飲食業を運営している。3年前から販売している「急速冷凍じゅーしいおにぎり」は、レンジでチンして、気軽に味わえる商品として人気がある。当初は手作業で行っていたが、受注増加から、おにぎりの成形作業部分を機械化、1500個以上製造できる環境を整えた。しかし、袋詰めなどの後工程が手作業のため、ライン前後バランスの不一致。また、袋を汚さないようにするなど注意するため、1日1人あたり300個程度の製造量にとどまり、新規受注が受けられず機会損失となっていた。

課題

補助事業での取り組みと成果

補助事業では、設備による機械化の時間測定や製造数量などを検証。導入した設備を活用することで、自動的に成形後のじゅーしいおにぎりを払出し、コンベアを経由して次工程の包装机へ自動で送り込み、包装机による自動包装が可能となった。全工程をとおして、機械導入前は1袋を成形から包装するのに30秒を要していたが、機械化により毎分30個、生産効率が15倍と格段に改善された。また、製造ロスも0個となり、自動化されたことで長時間労働からくる作業員の負担軽減となり、労働環境も改善されていく見込みである。

取組と
成果



既に導入していたおにぎりの成型機



部分導入した払出装置



県外で人気のある「じゅーしいおにぎり」



店舗外観

補助事業後の展開

本事業の成果で、大量注文への対応、新規販路の開拓することが可能となった。生産性の向上からコスト低減にも取り組むことができる。大量販売により県外への輸送コストも優位性のある価格で販売することが期待できる。また本部町では大型クルーズ船の寄港も計画されていることから、飲食店や宿泊関連事業所の朝食等の利用を想定し需要の掘り起こしも目指す。日常食から付加価値を向上させながら、販売拡大に取り組みたい。

With コロナ、After コロナにおける取組

事業全体として、物産展などの催事が開催されなかったが、地元の方による飲食店の利用や物産展メンバーから商品の販売先を紹介していただくなど、コロナ禍による影響を最小限に抑えられている。飲食店を18時閉店から16時閉店にしたが、大きな影響はなく、働き方改革にも繋がっている。また、持続化補助金などを活用し、新商品開発も進めており、2021年には物産展も再開される見通しなので、売上拡大につなげていきたい。



代表 崎原 太作

会社概要

事業者名：さわのや

代表者：代表 崎原 太作

住所：沖縄県国頭郡本部町渡久地 15-7

従業員数：4人

電話：0980-47-3029

FAX：0980-47-3029

設立年月日：平成21年2月10日

業種：飲食店