

事業テーマ： IoTを活用した画期的な食品製造現場作業のデジタル化と管理の最適化

#### 企業概要



今からおよそ145年前、代表取締役の曾祖父が開いた西洋料理店「太平洋」をルーツとし、創業から培われてきた洋食屋仕込みの製法を受け継ぎ、洋食屋の味をご家庭でお楽しみいただける商品づくりに取り組んでいる。「食は人を笑顔にする」をモットーに、安全で栄養価の高い原料を選び抜き、手間を惜しまない丁寧な製法を守り続け、今までも、そしてこれからも「食べる楽しみ」、「作る楽しみ」をより感じ、笑顔になっていただけるよう努力を続けている。

🏢 株式会社エム・トゥ・エム

👤 代表取締役 伊藤眞代

📅 1999年11月

📍 〒248-0027  
鎌倉市苗田  
1-4-4

👥 10人

💰 1000万円

☎ 0467-84-9690

🏭 食料品製造業

▶▶ WEBサイト



#### 取材の現場から

1998年工場閉鎖の危機があったが、現社長・工場長による高付加価値化路線により乗り切った。洋食屋をルーツとした歴史、こだわりといったストーリー性も美味しさを引き立てる要素となっている。「商品開発は副工場長にも参画させ、できることを増やしたい」と黒田工場長。属人化する「味を決める強み」の組織力への転換にも果敢に取り組んでいる。



カレールーを仕込む様子 各種センサーとコンピューターが連動し、一定の品質を管理している



左/導入した大型炒め機 右上/代表取締役の伊藤 眞代氏(左)、工場長の黒田 順藤氏(右)。右下/セキュリティ対策のカメらは作業改善にも役立っている。

#### 新設備の予想外の効果

備しました。これにより品質の安定、遠隔でのオペレーション対応と対人接触の減少、リアルタイムでの作業管理、そして増産が実現しました。

大型炒め機により仕込量は1.5倍になりました。当初、量が増える分、歩留まりはやや下がることを危惧していましたが、仕込時間は3〜4時間減少し、ガス使用量も減るなどトータルの製造コストを下げる効果が出ています。また、防犯カメラは1ヶ月分撮り貯めておけるので出荷作業時のミスの原因を振り返ったり、人の動線を見直す作業分析に活用できたりと、副次的な効果も感じています。

最近では、家庭での手作りのスパイスカレーも流行っていますし、店頭でも多くの商品があります。当社は、作る過程の面倒なことを引き受けている、あくまでも調理の延長線上に「いるつもりです。無添加、香味野菜の使用、チーズも使う量を原木から切っています。そういうこだわりが積み重なって、当社の味、そして商品の独自性に繋がっていると考えています。

事業者名:株式会社エム・トゥ・エム 事業年度:令和元年度

Case

1

ものづくり技術

## IOTで見える化した製造ラインの刷新 食品製造の安全性を高め

高品質なホワイトソースやカレールーで定評のある当社。コロナ禍による自宅消費需要や海外ニーズの増加に対応するため、増産が課題となっていた。品質管理基準の高い大手メーカーのPB商品開発依頼にも対応するため、食品製造の安全性を高めた新たな製造ラインを構築した。

#### 補助事業のきっかけ

- ・当社は「ホワイトソース」「カレールー」等の商品を製造販売している。素材や製法にこだわりを持ち、主に高級スーパー向けに出荷している。
- ・コロナ禍において消費者のライフスタイルに大きな変化があり、巣ごもり需要による「健康志向」「少し良いもの」という高級志向に後押しされ、売上は好調に推移していた。
- ・大手メーカーからもOEMの打診を受けており、複雑な製造工程の生産性向上が急務であった。

#### 事業計画の概要

- ・高性能な最新の大型炒め機を導入した新しい製造ラインを構築し、IoTを活用して製造現場作業を順次自動化し、製造プロセスを改善した。
- ・また、管理の最適化を行うとともに、遠隔操作可能なオペレーション環境の構築を進め、食品製造の安全性向上と増産を目指した。

#### 事業化状況

- ・新しい製造ラインは順調に稼働している。コロナ禍を経て、展示会出展による販路拡大も積極的に行っている。定番商品のほか、薬膳カレーやグルテンフリー商品など人気が出ている商品もあり、海外への販路も広がっている。

#### 需要拡大と顧客の要望

当社の前身は、大正時代に日本橋で開業した洋食屋です。現在でも洋食屋の味を守り、無添加で手間を惜しまず製法にもこだわります。首都圏を中心とした高級スーパーを販路として、消費者に届けています。補助事業のきっかけは、コロナ禍で「お家需要」が高まった時期、高品質な当社の商品を手にとってもらう機会が増えたことです。売上は好調に推移する一方で、大手メーカーからプライベートブランド商品開発の依頼を受けたり、海外需要向けにピーガン対応やグルテンフリー商品の輸出の依頼も増えていました。このような需要に対応するには増産だけでなく、取引先からの食品製造への高い安全性に対する要望にも応えていく必要がありました。そこで、ものづくり補助金で製造工程の刷新を図り、同時並行で、輸出に必須となるISO22000の取得を目指しました。補助事業では、最新式の大型炒め機や、IPカメラ等のオンライン警備システムを導入してIoT環境を整