

有限会社 西岡酒造店

【所在地】〒789-1301 高岡郡中土佐町久礼6154
 【TEL】0889-52-2018 【FAX】0889-52-4526
 【E-mail】nishioka@jyunpei.co.jp
 【URL】http://www.jyunpei.co.jp/
 【設立】1962年(昭和37年)7月13日 ※創業:1781年(天明元年)
 【従業員】5名 【資本金】560万円
 【主たる業種】飲料・たばこ・飼料製造業

代表取締役
西岡 大介

企業概要 創業230余年の歴史を持つ、高知県内で最も古い酒蔵。
 四国内で作られた米を使った、こだわりの酒造りを貫く。

ものづくり技術

製造環境

一般型

設備投資のみ

増産体制を確立する為の課題解決策として、 充填・打栓ラインを導入する。

事業計画概要

ここ3年間、弊社は取引先ニーズに応える為に、増産を行い、売上も向上してきた。しかし、取引先ニーズに応え、これ以上の増産を行う為には、解決すべき課題がある。その課題解決策として、充填、打栓ラインを導入し、増産体制を確立し、今後の事業継続を図る。

事業取組みの経緯

当社は高知市より南西50kmに位置する中土佐町久礼にあり、1781年(天明元年)に井筒屋仁助が創業して以来、237年の歴史を持ち、高知の食に合う日本酒として、地元の米、水、人にこだわった酒造りを行っている。全国新酒鑑評会での金賞受賞、四国清酒鑑評会での優等賞受賞など高い評価を得ている。
 平成24年、もろみを搾る圧搾濾過装置あっさくろかそうちの導入により品質向上に取り組んだ結果、ここ3年間の売上は増加傾向にある。既存取引先からは増産の要望があり、新規取引先からの引き合いもある中、お酒をビンに入れる充填・ビンにフタをする打栓の工程において、機械の老朽化と人材不足がボトルネックとなり、増産ができない状況にある。



ン詰め作業にはパートを雇用していたが、1人でも欠けると作業ができず、急な欠勤の場合は作業ができない状況であった。充填作業がストップすれば、前工程の火入れ作業もストップし、生産計画に支障が生じていた。

また、充填できるのは1.8ℓビンのみで、720ml・300mlの小ビンは、貯蔵しておいた1.8ℓビンから手作業で移し変えており、小ビンの需要が増える中、移し変えの作業に人員が割けず後回しになっていた。

さらに、充填・打栓のライン機械は41年前に購入したものであり、老朽化のため故障が多く、修繕費用の支出が膨らんでいた。

これらの問題を解決すべく、本補助事業を活用して新たな充填・打栓ライン設備を導入し、作業効率を上げて増産の体制を整えることとした。



日本酒は、気温が低い11月から2月の間を製造期とし、1年間に販売する酒の全量を仕込み、発酵させて搾る。当社では酒のフレッシュな味わいを損なわないようにするため、搾った酒に残る酵素や酵母の働きを止めるために火入れを行い、熱酒のままビンに詰め、冷蔵庫で貯蔵する。そのため、製造と充填作業を平行して行うこととなり、人手不足が深刻な状態であった。

充填・打栓のライン設備は、ビン補給係1名、ビンの口まわりのふきこぼれを拭いて検ビンし、蓋をのせる係2名、打栓済みのビンのパレットに入れる係1名、パレットや空きビン運ぶ係1名の、計5名で行っていた。一度機械を止めると再起動に時間がかかるため、ラインをスタートさせると2~3時間は片時も離れることができない。ビ

実施内容

火入れ機と連結し、熱酒をそのまま自動で充填し、自動で打栓する設備一式を購入した。



- 1.フレキシブル充填機
180ml~1,800mlまで、多種多様なビンに酒を充填する機械
- 2.フレキシブル打栓機
PPキャップや王冠の打栓を行う機械
- 3.スロート
フレキシブル打栓機のPPキャップ用ヘッドとして使用
- 4.デラックス王冠スロート
フレキシブル打栓機の王冠用ヘッドとして使用
- 5.王冠供給機
充填後、王冠またはキャップを自動でビンの上部に載せる装置
- 6.集ビンテーブル
打栓後の酒ビンの一時待機所として使用
- 7.シャワーコンベア
寒冷時、熱酒充填によるビンの割れを防ぐために蒸気でビン温める装置



▲フレキシブル充填機



▲フレキシブル打栓機

を割くことができなかった。本機は火入れ後の熱酒を直接小ビンに充填できるため、繁忙期においても小ビン出荷の要望に対応できる。

充填スピードもアップし、以前はタンク1本(1,300ℓ)の充填に約2時間を要していたが、新ラインでは同量の充填を1.3時間で完了できる。火入れ・充填・打栓の流れを止めることなく1.5倍の速さで処理できるようになり、生産能力アップにより増産対応が可能となった。

コストの面では、パートの人件費および機械の修繕費がカットできたとえ、以前の機械に比べて使用電力が約15%削減でき、光熱費の削減につながった。

製品内容



久礼、純平、雪柳など、清酒10種
1.8ℓ、720ml、300ml

今後の活動予定・販売計画

現在、当社の地域別販売比率は高知県内30%、県外70%である。新規の引き合いや既存取引先からの増産要請など、そのほとんどが県外業者であり、増産体制が整ったことでこれらの要望に応えることができる。今後は、地産外産にさらに力を入れていく。

これまで、生産拡大に伴って、正社員の雇用を増やしてきたが、パート従業員が高齢化し、年々減少することが予測されるが、地域内の人口減少により新規のパート従業員の確保が困難となっている。事業継続のために、酒の製造販売に従事する社員を正社員として雇用し、社員のモチベーション向上と製造販売ノウハウの蓄積を図る。

さらに、当社は米にこだわり四国産の米を使用しているが、年々確保が困難な状況になっている。日本酒が減少傾向にある中、純米酒や吟醸酒などの特定銘柄酒は販売が伸びており、よい米を確保しなければ増産に結びつかないことから、自社での米生産に着手した。酒製造と販売、米作りの3つを当社の事業とし、農家、酒蔵、酒屋とすべてが持続可能な商売として成り立つ仕組みづくりを目指す。

事業取組みの成果

新しい機械の導入により、充填と打栓がすべて自動化され、ラインにビンを補給する係1名、検ビン係1名、パレットに入れる係1名、計3名での作業が可能となった。ビンの口まわりのふきこぼれを拭く、ビンに蓋をのせる2工程がなくなったことと、省スペース化により補給用のビンを置くスペースと完成品を入れたパレットを置く十分なスペースが生まれ、パレットやビンを随時移動させる必要がなくなったことで、計2名の人員削減ができた。パート職員に過度に依存することなく充填・打栓ラインを稼働させることが可能となった。さらに、作業途中にラインを一時停止したとしてもすぐに再起動できるので、作業者の負担が軽減した。

また、以前の充填機では1.8ℓサイズのビンだけしか充填できなかったが、本機は多種多様なビンに充填することができる。これまでは1.8ℓビンから小ビンに移し変えて出荷していたが、繁忙を極める酒製造期においては移し変えに人員