



有限会社 さえんばニュー山重

【所在地】〒780-0823 高知県高知市菜園場町4-11
 【TEL】088-882-1685 【FAX】088-885-0455
 【E-mail】master@oniku.co.jp
 【URL】http://www.oniku.co.jp/
 【設立】1991年(平成3年)3月24日
 【従業員】9名 【資本金】300万円
 【主たる業種】精肉小売・卸

代表取締役
山本 重孝



企業概要 高知県産の土佐和牛を中心に、各種精肉の小売・卸売りを行なう。学校や病院などの給食用食肉を扱うほか、インターネットを通じ消費者への直接販売も行なう。

革新的サービス 付加価値の向上・効率の向上 小規模型 設備投資のみ

ITを活用した自産他商の拡大と品質向上によるブランディング戦略

事業計画概要 機器導入により品質向上と生産性の向上を目的とし、ITを活用した通販で政府が薦める「ふるさと納税」提供商品を強化・拡大し、地域に貢献すること。

事業取組みの経緯

当社は1991年より高知市菜園場商店街において精肉の店頭販売および学校給食、病院給食などの卸売業を行なっており、日々大量の精肉をカット・スライスして商品を作っている。2000年9月より楽天市場に出店して通販事業をスタートし、順調に売上を伸ばし2008年には通販部門だけで9,700万円の売上を達成した。その後も、2012年にはぐるなび食市場に、2016年にはyahooショッピングに出店し、事業を拡大している。

さらに、2016年から高知市の「ふるさと納税」の返礼品を手がけており、牛肉は常に人気商品であり、注文が相次ぐ状態であった。

しかしながら、売上増加に伴い出荷業務が増加し、残業が続き、従業員に負担がかかっていた。通販の出荷数が通常の場合は、朝の8時半から10時まで出荷作業を行い、10時から15時まで給食等の食材となる商品のカットやスライス、15時から翌日の出荷商品の製造およびパッキング作業を行い、18時に終業していた。しかし、繁忙期になり通常の4倍ほどに増大すると午前中すべて出荷作業に手をとられ、午後いっぱい給食等の食材のカット・スライス、夕方から翌日出荷分の通販商品の製造を行なうこととなり、作業は夜中までおよんでいた。従業員の負担は大きく、今後も通販およびふるさと納税の需要は伸びると考えられ、作業効率の見直しによる労働環境の改善が必要となっていた。

当社の作業工程において、肉のスライス作業にかかる時間と人手、パッキングした肉の冷凍に長時間を要することが大きな

課題となっていた。本事業において高速ミートスライサーと急速冷凍機を導入して作業効率をアップし、解決を図ることとした。

同時に、配送業者に在庫を預けて注文に応じて直接出荷してもらう「委託出荷システム」を利用し、当社社員の出荷業務にかかる負担を軽減するよう、改善を行う。

実施内容

①高速ミートスライサー(WFC-V360)

肉の塊を高速でスライスし、すき焼き用やしゃぶしゃぶ用、ステーキ用などに商品化する。1分間に最高380回転の超高速で稼働する。

②急速冷凍機(テクニカン社製 凍眠S-220w)

-20℃以下に冷却したアルコール液の槽の中に、真空パックした食品を入れて短時間に冷凍する。1cm厚のステーキ肉なら約2分30秒で凍結し、解凍時のドリップがなく生肉と遜色ない高品質の肉をフレッシュな状態で提供できる。

高速ミートスライサー



急速冷凍機

事業取組みの成果

当社が保有するミートスライサーは、1分間に60~70枚をカットし、切り落とした肉を人の手で受けてトレーに並べる必要がある。薄い肉は破れやすく、美しく盛るためには技術を要し、1台のスライサーに1人の熟練者が付きっきりで作業を行っていた。

今回導入した高速ミートスライサーは、1分間に最高380回転と保有機の約6倍の処理能力があり、カットした肉は立ったまま整列した状態で仕上がる。それを人の手でトレーに盛りつけるが、従来であればスライサー6台+6人で行う作業量を高速スライサー1台+1人で行うことが可能となり、生産性が飛躍的に向上した。

トレーに盛りつけた肉は、従来は空冷式の冷凍庫で凍結していたため数時間かかり、その間に鮮度が落ちることは否めなかった。新規導入した急速冷凍機は、1cm厚のステーキを約12~15分で完全凍結することが可能となり、大幅な時間短縮を実現した。本事業を活用した2機の導入により、同一商品を100個製造する場合にカットから凍結まで12時間以上かかっていた作業を3時間30分程度で完了することが可能になった。

また、アルコール式急速冷凍を行なった場合、細胞の破壊がないため解凍時にほとんどドリップがなく、うまみが損なわれない。切った肉をトレーに入れた状態で冷凍する空冷式では肉の重なった部分に変色しやすく品質が低下するが、真空パックの状態でもアルコール凍結した場合は空気に触れることがないため変色せず、美しい色を保ったまま顧客のもとに届けることができる。精肉業界では、急速冷凍の技術を導入している業者は少なく、他社との大きな差別化ポイントとなっており、ブランド牛にも十分対抗できる商品力となっている。鮮度を保持したままアルコール凍結した肉は鮮度保持期間も長く、空冷式で冷凍した商品が2~3週間であるのに対して、1ヵ月半ほど新鮮な状態のまま冷凍保管が可能である。そのため、年末年始、お中元時など繁忙期の商品を前倒して製造することができ、ブロック肉などの計画的な仕入れを行なうことが可能となり、コストダウンにつながった。

また、商品の製造量を大幅に増やすことができたことから、配送業者に売れ筋商品の在庫を預けて受注に応じて出荷・配送を代行してもらう委託出荷システムを活用し、豊富な在庫により迅速な出荷を行なうことが可能となった。当社の出荷業務を削減し、従業員の負担を軽減することができた。

設備導入前

スライス	配列	冷却	パック	完成
1時間	3時間	8時間	30分	完成
12時間30分				

設備導入後

スライス	配列	パック	冷却	完成
5分	2時間 (人員増)	30分	50分 (20℃×71分×5回)	完成
3時間25分				

9時間5分短縮

製品内容

- ・土佐和牛
ステーキ用・しゃぶしゃぶ用・すき焼き用・焼肉用
- ・牛肉、豚肉、鶏肉のスライス・カット商品
原料を-6℃に解凍した状態で、スライサーにかけ、真空パックしてアルコール凍結する。



今後の活動予定・販売計画

菜園場商店街はシャッターが降りている店が多く、人通りも少ないため今後も店頭販売の売上増は見込めない。通販は重要な販路であり、商品力を高めてブランド力を強化し、自産他商の拡大を目指していく。

ふるさと納税については、国の方針が再構築される時期を迎えているが、その中でも当社が18年にわたって培ってきた通信販売のノウハウを生かし、各自治体に魅力的な商品の提案を行なっていく。各自治体の地場産品と肉、鰹のたたきを組み合わせるなど、冷凍商品のコラボレーションにより独創性の高い人気商品を作り、「高知の食の豊かさ」をアピールするとともに地域活性化に貢献する。販売ノウハウや発送機能を有しない自治体でも、当社が地場産品を仕入れてコラボ商品として発送することで各自治体の業務を軽減するとともに、高知県全域の生産者に利益をもたらす機会を創出する。