

株式会社 司食品

【所在地】〒781-5103 高知県高知市大津乙1910-19
 【TEL】088-866-1411 【FAX】088-866-6999
 【E-mail】kikukawa@kazuoh.com
 【URL】http://www.kazuoh.com
 【設立】1996年(平成8年)1月31日
 【従業員】5名 【資本金】1,000万円
 【主たる業種】食料品製造業

代表取締役社長
竹内 太一



企業概要 関連会社の「株式会社加寿翁コーポレーション」が運営する「土佐料理 司」「土佐料理 祢保希」の各店舗への惣菜製造と、旧永野蒲鉾店から引き継いだかまぼこ製造を行う。

ものづくり技術

製造環境

小規模型

設備投資のみ

蒲鉾工場の「生産ライン効率化」と「品質管理強化」による売上拡大と雇用促進

平成27年度
補正

事業計画概要

創業136年続いた「永野蒲鉾店(高知市)」の廃業に伴い、弊社が一部事業を受け継いだ。現在の設備では市場から求められる生産数量に対応できないため、補助事業を活用して設備投資(「新型フィルム包装機」「自動金属探知機」)を行い、生産ラインの効率化、品質管理の強化を図ることで、売上拡大・雇用増進・県外への販路拡大につなげる。

事業取組みの経緯

当社は、平成8年の創業以来、全国で「土佐料理 司」「土佐料理 祢保希」を運営する株式会社加寿翁コーポレーションの関連会社として、各店舗への惣菜製造等を中心に展開してきた。

平成26年、保存料を使用しないこだわりの製法と本物の味で人気を博していた創業136年の「永野蒲鉾店」が、後継者問題により廃業することが決定した。「司」「祢保希」では、以前より永野蒲鉾店製の「上さし」と「土佐天」の2品をメニューに入れ、年間6万個以上を販売していたことから、永野蒲鉾店より事業引き継ぎの依頼があった。県内産業の存続、雇用の継続などが強く望まれていたこと、上さしと土佐天が司・祢保希で人気の高いメニューであったことなどから、平成26年の12月に当社が事業の一部を引き継ぐこととなった。

当初は、司・祢保希のメニュー継続のための製造のみを行い、関連会社以外の外販に対応する計画はなかったが、高知県内における永野蒲鉾商品の人気は大変根強く、「ぜひとも永野の味を復活し、商品の供給を再開してほしい」との要望が多く寄せられ、平成28年1月より外販を開始した。

しかし、当社が有する設備では市場ニーズを満たす量の生産ができず、関連会社への納品数を減らすことで対応しており、生産ラインの増強・効率化が急務となっていた。上さしの生産ラインでは、内側のフィルム包装と外装のフィルム包装を同一機械で行っていたため、設定の変更や機械の清掃に時間がかかり、熟練の技術者による操作が不可欠であった。

また、検品にはハンディ式金属探知機を使用しており、一つ一つ手作業での検品に時間を要する上に精度が低いことが大きな課題となっていた。

本補助事業により、新たな外装用包装機と自動金属探知機を導入して生産効率をアップし、生産量拡大と品質管理の精度向上を図ることとした。

実施内容

上さし、土佐天の生産量拡大と品質管理の精度向上にあたり、2種の機械を導入した。



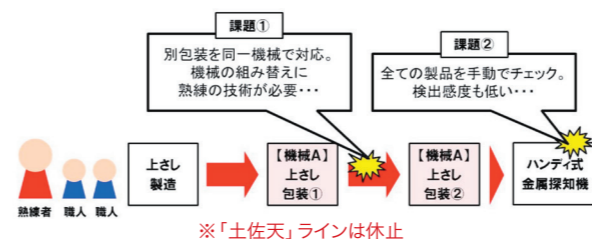
◀板付きかまぼこ用フィルム包装機
完成した製品の包装および賞味期限の印字を自動で行う機械。印字ミスのチェック機能を有する。

▶自動金属探知機
異物混入を検知する機械。0.3mm以上の異物を検出することができる。

事業取組みの成果

従来の生産ラインでは、上さしの内側フィルムと外装フィルムの包装を1台の包装機で行っていたため、包装作業の切り替えの度に機械の設定を変え、清掃を行う必要があった。それには機械操作に精通した技術者が不可欠であり、永野蒲鉾店から雇用を引き継いだ熟練の技術者1名を含む、常時3名の生産体制を敷いていた。そのため、上さし製造中ではもう一方の人気商品である土佐天の製造に必要な人員を割くことができず、2商品を日替わりで製造せざるを得ない状況にあった。

改善前の生産ライン



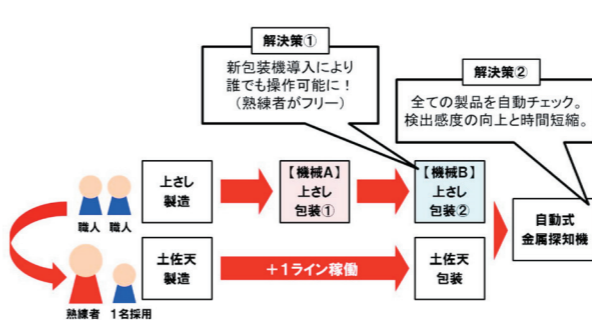
※「土佐天」ラインは休止

本補助事業を活用し、新たに板付きかまぼこ用包装機を導入したことにより、現有の包装機を内側フィルム包装の専用機として使用することが可能となり、包装切り替え時に行っていた清掃作業にかかる約30分の時間と手間が削減された上、熟練者でなくても操作ができることから、上さしの製造は2名のみで対応できるようになった。

また、導入した包装機には賞味期限の印字・チェック機能があることから、手作業で行っていた賞味期限シールのラベリング作業が自動化され、1回の製造にかかっていた約60分の時間と手間も削減された。

さらに、自動金属探知機の導入により、検品の効率が飛躍的に向上した。従来はハンディ式の金属探知機で1本1本検品しており、上さし10本の検品に約1分かかる上検出感度も悪く、3cm以上の異物しか検知できなかった。新規導入の自動金属探知機は、0.3mm以上の異物を検出することができ、小骨の混入も見逃さない厳しい品質管理が可能となり、ブランド維持に欠かせない品質への信頼性を高めることができた。生産ライン上に組み込んで自動化し、検品スピードも速いため、1,000本あたり100分以上の時間短縮となった。

改善後の生産ライン



上さしの製造ラインを2人体制にし、元永野蒲鉾店の従業員1人を追加雇用して土佐天の製造ラインも2人体制にした

ことから、1日2ライン生産が可能となった。従来日替わりで製造していた2品を1日で連続製造できるようになり、生産量は2倍に増加した。

【改善前】

土佐天 600枚×週2回(月・木)=1,200枚
 上さし 1,000個×週2回(火・金)=2,000個
 ※土曜は機械以外の手作り蒲鉾商品の製造、水曜・日曜は工場定休

【改善後】

土佐天 600枚×週4回(月・火・木・金)=2,400枚
 上さし 1,000個×週4回(月・火・木・金)=4,000個
 ※土曜は機械以外の手作り蒲鉾商品の製造、水曜・日曜は工場定休

これにより、供給力不足が解消され、外販への対応も可能となった。

製品内容



▲土佐天

▲上さし

今後の活動予定・販売計画

市場ニーズの高い「永野蒲鉾店の味」を引き継ぐ企業として、永野ブランドの復活や蒲鉾事業拡大の目処が立った。これまで取引開始の要望がありながら、供給力不足から「高知フェア」などのスポット販売のみで対応していた新規店に対し、改めて定番化に向けた交渉を行っていく。高知県内外で供給待ちとなっている取引先も多数あり、県内の食品会社を通して広く販売拡大に努めていくとともに、かまぼこ販売に特化した店舗の出店についても計画を進めている。

現在、永野蒲鉾店の従業員を3人雇用し、その技術とともに継承している。試食販売のスタッフとして短期で起用する場合もあり、地域の雇用と産業を守り、蒲鉾市場全体の活性化にも貢献できると考える。