

# 株式会社 フードプラン

【所在地】〒781-1606 高知県吾川郡仁淀川町土居乙199-1 ノノ谷総合開発団地  
 【TEL】0889-20-2442 【FAX】0889-20-2402  
 【E-mail】info@foodplan.co.jp  
 【URL】https://www.foodplan.co.jp  
 【設立】2002年(平成14年)10月8日  
 【従業員】79名 【資本金】4,168万円  
 【主たる業種】食料品製造業



代表取締役 森下 由朗

**企業概要** 吾川郡仁淀川町でカット野菜の製造を行う食品加工会社。県内トップクラスの規模で主に高知県内の野菜を加工し、地産外商を促進する。

対象類型: **ものづくり技術**

事業類型: **一般型**

平成29年度補正

## 高知県産薬味「滋味香膳」の高速自動ラベリング計量システム導入による生産プロセスの改善

### 事業計画概要

高知県産材料を使用した「薬味」や「パックサラダ」の製造について、現状は工員が手作業でパッキングを行う非効率な生産体制となっており、本事業のシステム導入により生産の効率化を図る。

### 事業取組の経緯

当社のカット野菜は、仁淀川の清涼な水を使用して製造を行うイメージ戦略のもと、次亜塩素酸ナトリウムを使用しない殺菌工程を活かした安全性や、「食はファッション」とのコンセプトに基づいたおしゃれなパッケージデザインにより他社との差別化を図っている。

カット野菜の専業メーカーとしては県内でもトップクラスの規模であり、中山間地域における重要な雇用の場としての一役も担っている。また、使用する野菜は主に県内農家からできるかぎり仕入れており、農家にとっては安定的な収入源となっていると自負している。加えて、県内はもちろん県外にも販路があることから県産野菜の地産外商の促進にもつながっていると考える。

そうした中、当社の商品の1つである「カットねぎ」は、年間を通じて県産ねぎの仕入が可能ことから販路拡大に向けて取り組みを続けてきた。2017年にはパッケージデザインを一新し、「滋味香膳」(商標登録済)というブランドを立ち上げ、大規模店舗80店での取り扱いが決まる等、当社の主力商品へ成長している。

しかし、材料を秤で計量して容器に詰め、ラベルを貼っていく工程をすべて手作業で行っているため、効率が悪く増産が難しい状況となっている。また、内容量やラベル位置にばらつきが生じ、商品の均一化が図れていないことも問題だ。そこで、製品のパッキング工程を自動化することで、省力化と生産速度の向上を図りたいと考えた。既存の「パックサラダ」に

についても手作業でパッキングを行っているが、ベース部分の千切りキャベツ等を機械でパッキングすることで生産速度の向上が可能となる。効率的な生産体制を整えば他社との競争力が強化でき、県産野菜の地産外商の取り組みをさらに推進することができ、ひいては地元雇用や地域の農業活性化にもつながると考える。

### 実施内容

- 高速自動ラベリング計量システム一式を新たに導入



「カットねぎ」や「パックサラダ」のパッキング工程において、あらかじめ設定された重量のカットねぎやキャベツを自動充填するとともに、パックの表面・裏面へ同時に、指定したラベルシートを貼付できる。



### 事業取組みの成果

設備導入前のパッキング工程では、

- ①パック表面に「滋味香膳」ブランドロゴのラベルシートを貼付する。



(約3分/20パック)

- ②重量を量りながらパックにカットねぎを詰める。



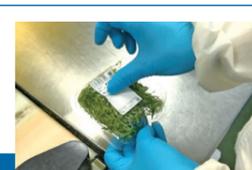
(約2分30秒/20パック)

- ③内容物が噛みこまないようにキレイに蓋を閉じる。



(約1分/20パック)

- ④パック裏面に内容量・内容物・製造者・金額等を表示したラベルシートを貼付する。



(約3分/20パック)

という工程を手作業で行っており、20パックあたり合計作業時間は約9分30秒かかっていた。本補助事業で高速自動ラベリング計量システムを導入したことにより、あらかじめ設定された重量のカットねぎが自動的に充填され、表面と裏面にラベルシートが同時に貼付されてベルトコンベアに流れる非常にスムーズな製造体制となり、作業時間は20パックあたり約1分と大幅な時間短縮を実現できた。作業ストレスが軽減されたことに工員は大変喜んでおり、さらなる品質向上に意欲を高めている。



る。また、製造効率アップで価格競争力の強化にもつながっている。

加えて、以前から当社のカットねぎは、他社との差別化を図るために他社製品と比べて約1.4mm幅を薄くカットしている。ゆえに、野菜の鮮度劣化の原因となる熱に弱い面があったが、パッキング工程を機械化したことで材料に人の手が触れる時間が極力短くなり、熱による劣化を最小限に抑えることが可能となった。

### 製品内容

- 「滋味香膳」青ねぎ



滋味香膳  
JIMI-KAORUZEN



高知県内の生産法人から毎日届けられる新鮮なねぎを使ったカットねぎ。「仁淀川の清涼な水で洗浄し、余分なものを極力追加しない」の理念のもと、工程では次亜塩素酸ナトリウムを使用せず他社との差別化を図っている。

### 今後の活動予定・販売計画

増産体制が整ったことにより今後はさらなる販路開拓に取り組んでいく。これまで県外については東京が主な販路であったが、新たに関西の定期便が構築できたので、今後は関西の高級スーパー等へも展開を拡げていきたいと考えている。

また、当社のモットーである「日本屈指の水質を誇る仁淀川の豊富な水で洗浄し、余計なものを足さずに野菜の風味を活かして製造したカット野菜」には「仁淀川の水質」は必要不可欠であるため、今後も地域に根差した経営と、地域貢献を進めていく。特に、当社は以前より、地域貢献の一環として地元の小学生にした「サラダ教室」や、中学生を対象に県産食材とテーブルマナーについて学んでもらう「よどがわレストラン」等の「食育」に注力している。当社が県産野菜の地産外商を進めることで、地域の子供たちに希望を伝えていけるものと信じ、今後も取り組みを継続していきたい。

