

株式会社 無手無冠

所在地：〒786-0301 高知県高岡郡四万十町大正452番地
 TEL：0880-27-0316 FAX：0880-27-0380
 E-mail：info@mutemuka.com
 URL：http://www.mutemuka.com/
 設立：1988年(昭和63年)2月25日(創業：明治26年)
 社員数：18名 資本金：5,000万円

代表取締役
山本 勸介



企業概要 明治26年の創業以来、高知県内を中心に清酒の製造販売を行い、昭和60年には栗焼酎の製造及び販売を開始。現在では主力商品として「栗焼酎ダバダ火振」が全国的に知名度を高めている。

ものづくり技術：一般型

設備投資のみ

生産コスト削減による原材料(栗)の確保と増産体制の構築を図る為の設備投資

事業計画概要

主力商品「栗焼酎ダバダ火振」の原料である規格外の栗の需要が高まり、原材料費の仕入コスト高は避けて通れない状況にある。そのため、生産コストの削減が急務となり、本事業にて、洗ビン機・充填機・打栓機の3機種の設備を導入し、一連の生産工程の自動化を図り、生産効率・品質向上及びリードタイム短縮による生産コストの削減を目指す。

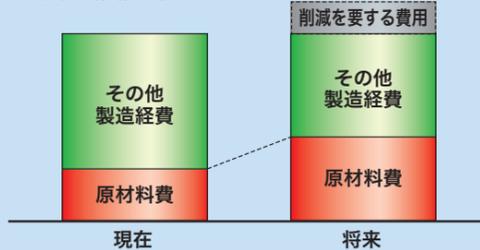
事業取組みの経緯

主力商品である「栗焼酎ダバダ火振」は、全国のお客様から好評をいただき、この数年で出荷数の制限や、新規お取引をお断りするなど、供給が間に合わない状態が続いている。

加えて、近年の異常気象や栗農家の後継者不足などにより原料である栗の収穫量が減少し、これまで当社が仕入れていた規格外の原料にも菓子メーカーや食品加工会社等が参入してきた。これにより競合が激しくなり、年間数百万円ほど仕入値が高騰し、原料確保が難しくなっている。商品柄、販売価格への転嫁は厳しいため、仕入れコストの増加が直に売上に影響してしまう。今後、安定した原料調達のためには、生産ラインでのコスト削減を図ることで抑えられたコストを調達費に補填する必要がある。

既存のビン詰めラインは40年前に導入した設備であり老朽化も進み、メンテナンスや修繕費、人件費、作業中の破損など不要なコスト増、不良品の増加、リードタイムの長期化といった問題が生じていたため、最新のビン詰めラインを導入することで抱える問題の解決を図った。

■原材料費高騰による問題



実施内容

①洗ビン機

洗ビン時間の短縮、省電力化を図り、かつ最新技術による洗い残しがなくなることで商品の安全性を向上させる。



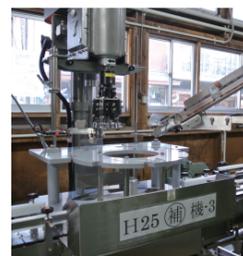
洗ビン機

②充填機 ③打栓機

これまでに対応ができなかった900ml、720mlといった商品やその他多種多様な形状の瓶への充填及び打栓が可能となり、ラインの人員削減、スピードアップを図る。



充填機



打栓機

他にも、旧設備のように一部のベテラン作業者に依存する必要がなくなることや、ラインの自動化により人的コストの削減、人材の有効活用ができることで増産や新製品への対応が可能となるなど、今後、清酒の増産や新商品開発に大いに活用できる。



事業取組みの成果

新ラインを導入したことにより、メンテナンス費や光熱費の削減ができた。また故障や容器の破損などのトラブルがなくなったこと及びこれまで対応していなかったビン種も自動化できたことによりリードタイムが短縮され、日産約600本から約800本まで生産能力が向上した。

同時に製造ラインでの人員削減も可能となったことで他の部署への応援に回るできるようになり、職場環境の向上に繋がっている。

しかしながら、原料となる栗の収穫量は減少し続けており、十分な原料確保ができず、増産には至っていない。



製品内容

栗をたっぷり50%使用し、低温でゆっくりと蒸留することで独特の香りを封じ込め、ひと味もふた味も違う贅沢な栗焼酎。



この他にも、既存の日本酒、新たに開発中の日本酒も本事業導入設備で生産している。

今後の活動予定

原料の更なる確保に努めるのは勿論のこと、付加価値の高い栗焼酎の開発などを行っていく。また現在、日本酒の国内外での市場が伸びていることもあり、これまでは生酒を多く生産していたが、吟醸酒や純米酒といった新商品開発も進めている。



販売計画

引き続き国産栗の仕入れに力を入れ、既存顧客への十分な供給ができるよう努力しつつ、ヨーロッパ産の栗を原料とした商品展開を図るべく現在も試作開発を行っている。

為替の影響に大きく左右されるが、ヨーロッパ産の「栗焼酎ダバダ火振」が商品化できれば一定の量産化が見込まれるので、これまで逃してきた機会ロスを解消できると考えている。

酒造業界・高知県の発展のため

本事業にて、設備面では増産体制を整える事ができた。またトラブルの削減や適切な人員配置により職場環境の改善にも繋がり、社員一同感謝している。今後は自社はもとより、酒造業界、高知県の発展のため、微力ながら頑張っていきたいと強く感じている。