



作業効率向上を実現する出汁パック の製造プロセスの機械化事業

素材の現物をそのまま使用し、より安心・安全でおいしい出汁パックの提供の向上と共に、さらなる高付加価値のある製造プロセスの機械化の導入を必要とした。この機械化とシステム導入により、生産性をアップし、今後は県外及び海外まで視野を広げ、新規顧客の獲得を目指す。

🔍 取組の背景 Background of efforts

弊社はうどんつゆ専門会社である。うどん店の出汁は、仕込み作業時間に4時間以上は有する。店主様の負担は増加の一方であり、負担軽減を求める声が多くなった。そこで、弊社の「出汁パック」を提供したところニーズは高まったが、生産性を上げる必要性があった。そこで、計量の効率化や作業平準化の簡素化、商品量産化に対応するための生産ラインの機械化を見直した。

📋 事業の実施内容 Implementation content

風味原料自動計量機を導入し、検査機器、集塵機、静電自動包装机、収縮トンネルの機器を組み合わせることにより生産ラインの機械化に取り組んだ。また、機器導入により、熟練した作業員でなくとも誰でも製造できる体制づくりとして、ローテーショ

ンを組み、操作方法を習得できる教育を実施することとした。また、設備機器の多台持ちが可能となることで製造リードタイムを短縮を図り、作業スピードの効率化と粗利益善を見込んだ。本事業を実施することで、さらに高まる顧客ニーズに応える体制づくりを試みた。

🏆 事業の成果 Achievement

生産ラインの機械化を実現したことで、1時間あたり3人で80パックの製造が限界であったところが、3倍の240パックの製造が可能となった。また、計量器においては、これまで全て手作業で計量していたが、導入後は違った素材の現物そのままを計量することが可能となり、熟練した従業員だけでなく、誰でも製造できる体制づくりを構築。それにより、パートタイムなどローテーションを組みながら柔軟に雇用対応ができるようになった。また、設備の多台持ち

が可能となり、人材の効率配分、粗利益率の向上を実現することも可能となった。生産性においてもスピードが格段に上がったことで、受注幅も広がり、大量生産ができることで、価格設定においてもコストダウンを図ることができた。

🎯 5カ年計画 Five-Year Plan

従来の「出汁パック」は風味原料を粉末にしたタイプが主流だったが、出汁が十分に取れない問題点があった。粉末だと素材が安心・安全かわからないため、弊社では独自のメッシュ構造を採用し、アク取りが不要かつ素材を目で確かめられる商品とした。うどん店における作業効率化も実現することができ、他社との差別化を図った。今後もニーズは増加傾向にあり、海外でのさらなる市場拡大も十分見込まれる。すでに韓国、台湾、マレーシア、中国、オーストラリア、インドネシアへうどん店の開発サポート及び輸出も実施。HPからの問い合わせも多いため、今後は海外からのオファーも視野に入れ、外国版のHP作成、スマートフォン用のアプリ開発にも着手し、販路拡大を目指し売上増加を図る。

【本事業による売上目標】

(千円)

1年目	2年目	3年目	4年目	5年目
3,000	3,900	5,000	6,500	8,400



うどん店店主の心に寄り添い、
トータルサポートで店を
盛り上げていく



うどん店の開業は簡単なようで難しく、店舗タイプによる製麺機の選定、厨房設計、オペレーションなど、味はもちろん、取り巻く環境も繁盛店をつくる上で大きく左右する要素となる。弊社は独自のノウハウを生かし、うどん店との共生を推進してきた。今後、この分野においてもさらに業務拡大を目指す。

COMPANY PROFILE

所在地	〒766-0004 香川県仲多度郡琴平町榎井136
TEL	0877-73-4233
設立	1953年7月
代表者	京兼 慎太郎
業種	その他の食料品製造業
従業員数	11名
事業内容	うどんつゆの製造・販売



代表取締役
京兼 慎太郎

うどん店主様の心に寄り添いながら
出汁の旨みをお客さまに届けたい

弊社の起源は醤油屋です。約33年前より、うどんつゆの製造を開始し、日本で唯一のうどんつゆ専門会社として「だしパック」づくりにこだわっております。現在は本場讃岐うどんの地において、数多くの名店のサポートをさせていただいております。新規開店のため、起死回生のため。常にうどん店と共に歩み、弊社の「だしパック」で、味の先にあるお客さまの気持ちを変えることを心がけております。製造業を通し、今後も変化を恐れず、皆さまのお役に立てるよう精進してまいります。