



冷凍カツの製造機器における 精度向上で競争力強化

畜肉原料を加工し、定型定量の冷凍カツとして国内へ流通しているが、顧客からの多様なニーズに応え、他社との差別化及びさらなる競争力強化に向けた製品製造・品質の安定化、生産性向上のために、「ものづくり強化」について積極的に取り組む。

取組の背景 Background of efforts

世界中の個体差がある畜肉原料から定型定量カツの製造を行う当社では、国内における人口減少に伴い、得意先や消費者から製品の品質安定化、多品種・小ロット生産の需要が増加。そこで、生産工程内の手待ち時間短縮やスライス重量選別精度を上げて歩留り・生産性の向上による他社との差別化を強める。

事業の実施内容 Implementation content

顧客ニーズを満たして競争力を強化するために、原料肉を短時間で定型・均一化処理する「プレス成型機」と、均一化処理した原料肉を高速でスライスしても重量選別精度の高い測定が可能な「重量計測機」の導入を思案。機種選定後、導入機の操作技術研修、サンプル品での試運転を経て効果の確認を行う。機器

導入後には更なる歩留り・生産性の向上と、低コスト化・品質安定化を図り、競争力向上を目指す。

定型定量カツの製造工程



事業の成果 Achievement

【導入プレス機】

昇降シリンダー速度の下限到達時間が従来機6秒⇒新型プレス機4秒と約33%短縮。処理能力・金額ともに増え生産性向上が見られた。また、メンテナンス経費を約1/5に削減。従来機では機器内部等への肉汁混入でゴムパッキンの劣化・機器異常が見られたが、新型機では肉汁混入対策を施し、油圧昇降シリンダーにラックピニオンギア方式を取り入れ

てオイル漏れを予防できたことで製品の品質・安全性も飛躍的に向上した。

【導入ウェイトチェッカー】

導入機では600gまで0.05g表示となり精度は従来機の約2倍。ベルトを従来の3m/分速い70m/分で稼働させても計量精度のバラつきが改善されたため、過量品・軽量品の発生が3.31%減となり、2名体制だった再重量検査に1名対応が可能になった。

5 年計画 Five-Year Plan

低価格帯である輸入冷凍食品の国内需要が高まりつつあったが、安心安全な国内生産品への購買シフトの加速とともに当社製品においても引き合いが強くなっている。そこで、今回の製造機器の導入により工場全体における生産キャパの底上げ、生産性・歩留りの向上を図り、売上拡大、増収増益につなげていく。また、安心安全な冷凍カツを安定供給できるようIT化も推し進め、生産性・歩留りの向上による労働時間や負荷の軽減へとつなげる。そして、創立当初から事業展開する三豊市詫間町の地元住民を中心に雇用することで地域貢献もできると考える。

【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
6,430,000	6,850,000	7,250,000	7,280,000	7,320,000



他はないお店として喜ばれる
お肉のアンテナショップで
“生の声”を製品づくりに。



アンテナショップ「ミートピアサヌキ」では「讃岐牛・オリーブ牛・オリーブ豚・オリジナルブランドポーク」などの精肉や、弁当・惣菜など多彩なおいしさを直販。お客様からいただくリアルな声を製品づくりにフィードバックし、変わらない本物のおいしさと、新しく楽しい食の提案に積極的に取り組んでいます。

COMPANY PROFILE

所在地	〒769-1101 香川県三豊市詫間町詫間2112-140
TEL	0875-83-6262(代)
設立	1980年10月
代表者	増田 浩
業種	食品製造業
従業員数	175名
事業内容	食肉加工・冷凍食品製造事業、商品開発事業、冷凍総菜製造、精肉・加工販売



代表取締役
増田 浩

「本物のおいしさ」を追い求め、人々の「笑顔」と「感動」を広めたい。

私たちが最も大切にしていることは、「本物のおいしさ」を追求し続けることです。私たちが提案する“食”には、「本物のおいしさ」で「笑顔」と「感動」を広めたいという思いが詰まっています。これが食生活の提案者としての原点であり、弊社が考える「笑顔創造業」の源なの

です。「笑顔創造業」とは、自らが消費者として「本物のおいしさ」を考えることに始まります。そして経営をも実践し、全てを知り尽くすことで深く追求でき、人々の笑顔が創造できるのだと考えます。