

株式会社門永水産

数値制御型高精度スライサーの導入により、加工精度・品質の向上と生産効率の向上を両立



数値制御で高精度にカットされた切り身

事業計画名

海外日本食市場、国内市場での拡販を図るため、カット工程の革新を行う

企業紹介

当社は、昭和28年に塩サバ、アジ、イワシの丸干しを製造販売したことがはじまりである。

その後取り扱い品目を増加させ、事業を拡張し、平成9年、12年、19年とカニ加工の新工場を建設してきた。平成13年にはカニ加工業界で初めてHACCPの認定を受け、品質管理を徹底している。一度でも加工場を訪れば、必ず安心を得られるものである。平成18年には『HACCP認定工場「あんしん・安全」へ』で鳥取県経営革新グランプリを受賞する。平成24年には急速冷凍ができるブライン冷結機（冷凍能力1t/時間）、平成28年には定塩フィーレと漬魚製造に全自動深絞真空包装機2基、平成29年には切身製品製造に数値制御型高精度スライサーを導入し、設備投資を計画的に行い、境港市の水産加工業界においてリーダーシップを発揮している。

事業の計画概要

顧客からのサケ等の切身製品への要望がきているため、製造ラインのカット工程で技術的課題を改善すべく数値制御型高精度スライサーを導入し生産体制の改善をはかった。導入により、正確・スピーディーなカットが可能となり、加工効率も格段に向上するとともに、人員も削減でき他工程に配置することができるようになった。今後は、既存客の増産要望に応えるとともに、海外における日本食市場の開拓を目指す。

事業目的の概要

顧客の要望は、生産能力の増加や、そのまま販売できるよう正確にカットするなど、高度化している。その要望に応えるためには、下記の問題点があった。

- ①生産能力面：現在、カット工程は、ベテラン従業員3人ががりで手作業にて行っているが、1時間あたりの加工数は170切が限界となっていた。
- ②加工精度面：すばやくカットできる技術を持ったベテラン従業員でも加工精度にばらつきがあり、重さや大きさの細かな調整には対応することができない状況であった。設備導入前のカットは90gカット1種類のみでの対応しかできなかった。本事業は、「漬魚」「定塩フィーレ」等の製造ラインに数値制御型高精度スライサーを導入し生産性を格段に向上させ、さらなる顧客の増産要望、品質・精度向上要望に応えることを目的として実施した。

導入機械装置

数値制御型高精度スライサー YS-3100XD型 スーパー魚やさん



数値制御と画像認識により、どのような部位でも同じ重量にカットできる



制御パネルで細かくカット設定ができる

この企業の「強み」

本社工場に冷凍庫4基、ブライン凍結機1基、トンネルフリーザー1基を、第二倉庫に1500t収容できる大型冷凍設備、冷凍庫を構えている。また、豊富な海外取引の実績を持つと同時に、いち早くHACCPの認証を取得し、カスタマーから高い信頼と評価を得ている。

事業の成果

●生産効率の向上に関する成果まとめ

- ①人員について、当初計画通り3人→1人へと削減に成功。
- ②カット加工効率について、1時間当たりの出来上がり枚数では当初計画の約12倍の加工効率には達しないが、約10倍となった。但し、今後の作業者の習熟、連続稼働により12倍以上の生産効率向上は十分可能と判断する。※導入前と比較する上で、同等の原料を用いた結果である。

●加工精度の向上に関する成果

導入前までは手作業ということで切身にバラツキ(10g~15g)があった。カット機導入後は要望通りの形状・重量に正確にカットできている。重量もバラツキが少なく±5gと、ロスが少なく出来上がり枚数が増加した。

●付加価値の向上に関する成果

顧客よりかねてより要望があった切身の真空包装が可能となった。(現在は試作段階)それにより顧客要望に応じられるのは言うまでもないが、小売りや物販、年末の弊社“かにまつり”での販売など販路拡大に大いに繋がると期待される。



数値制御と画像認識により、カット重量の誤差は、±5g以内

補助事業で取り組んだ、魚の加工以外の事業



当社が商品開発した、「かにみそマトジャン(左)」と「かにみそバーニャカウダ(右)」



当社の事業の柱、かにの加工

事業化に向けて想定している内容

①海外展開

- ベニレイ(丸紅系)、ニッスイ、ニチレイと取引がすでにあり、定塩フィーレ、漬魚をこのルートで海外の日本食レストランに販売していく予定である。
- 海外への進出・開拓するにあたり、新たに中国のアリババと海外に向けた営業活動を展開していくということで契約をした。これは通販サイトでの販売ではなく、世界から商材を仕入れたい買い手企業と、世界へ商材を販売したい売り手企業が出会うマッチングサイトを利用したB to Bの取引で海外へ展開をしていく。

②国内販売の拡大

- 既存顧客への拡販・定塩フィーレの切身カットについては、既存顧客の東洋冷蔵(三菱商事系)や海外大手水産加工会社のトライデント・シーフードから要望もあり、早いご提案・対応が必要であった。切身カット機を導入し、既存取引先はもちろん新規顧客も含め拡販に繋げていきたい。
 - 漬魚については、下記にもある通信販売がメインとなっている。切身の機械カットで増産可能となり、イオンや大丸などの百貨店へギフト商品(セット品など)として営業販売していきたい。
 - 通信販売事業・漬魚は既に楽天・ぐるなび・Amazon・ヤフーショッピングなどにて販売実績がある。その他にも今年の夏に続きジャパネットタカタからの要請がある。
 - 自社店舗・現在、関西には神戸支社、関東には東京営業所と営業拠点を構えている。今後は実店舗を本社境港、神戸、東京に構え、当社商品をはじめ、境港の美味しい水産物を販売する拠点とした。
 - 当地の水産加工物を都市部で販売することで、境港のPR・鳥取のPRにつながり、鳥取県の活性化に貢献できると期待している。
- ③今後の設備投資による新商品の開発・設備投資を行い、焼きやレトルトなどの新商品を開発していく事業計画がある。以上の内容で、事業化を進めていく。

Interview インタビュー

この人に聞きました!

代表取締役 松本 勝志

紅鮭、サワラ、タラなどの魚を一切れずつ手作業でカットして西京漬けや粕漬けなどにして販売していました。このカットは、熟練の職人の加工技術であり、形、大きさ、重さを統一することは困難でありました。受注の拡大に伴いスピードも求められ生産性を向上させる必要がありました。そこで、技術的課題解決策として、「数値

制御型高精度スライサー」を導入いたしました。この機械は、切り身の重量を1g単位で調整でき、サイズ(長さ・高さ)を1mm単位で調整し正確にカットすることができます。また、職人が手切りしたような綺麗な断面で、カット加工効率は約8倍向上しました。この設備を導入したことで格段に生産性を向上させることが出来、受注増に対応することが出来るようになりました。新型コロナウイルスの影響により、ネット等の通信販売事業が伸びていきました。今後もこの傾向はしばらく続くと考えており、さらに販売の拡大をしていく予定です。

株式会社門永水産



- 代表者 代表取締役 松本 勝志
- 所在地 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12番地27
- TEL 0859-44-3011
- FAX 0859-42-6778
- 従業員 123名
- 資本金 10,000,000円
- 設立年月日 1959年12月26日

●主な事業内容

水産加工品製造業(かに・さかな)

●業種

09 食料品製造業

<http://www.kadonaga.com/>

門永水産

検索

