

# 株式会社道奥

平成  
26  
年度

事業計画名 最新鋭自動殺菌機の導入による高次元量産体制の確立

## DATA

代表者名 代表取締役社長 阿部 久美子 設立 1962年4月 資本金 1,000万円 従業員数 40名  
 実施場所 〒025-0002 岩手県花巻市西宮野目11-88 事業内容 漬物の製造、販売、レストランの経営  
 TEL.0198-26-2250 FAX.0198-26-5140 URL http://www.michinoku.co.jp  
 E-mail . info@michinoku.co.jp

## 大規模受注に応える量産体制を構築し、スーパー、量販店への販路拡大を目指す

殺菌機の老朽化が大規模受注の獲得を阻む原因となっていたため、新規に自動殺菌機を導入。生産効率の改善が図られ、大手商社からの大量受注への対応やスーパー、量販店への販路拡大が可能となった。

## 岩手の代表的な漬物「金婚漬」からスタート

昭和37年に創業した当社は、花巻地方に伝わる「金婚漬」の商品化を振り出しに様々な漬物作りに取り組み、現在では50種類以上の漬物を製造、販売している。

平成7年に工場隣に広さ2,000㎡の観光物産館を兼ねた和風レストラン「金婚亭」を開設し自社製品のほか、花巻市内や岩手県内の特産品を取り揃え、レストランでは名物わんこそばを振る舞うなど観光客から好評を得ている。

現在の売上割合は自社店舗と外販がそれぞれ50%の割合である。外販とは、幹線道路のサービスエリアや土産物店など観光客を主要顧客とする店舗や一般消費者が購買層となるスーパー、量販店での販売である。

今後、当社が収益を伸ばすためには、販路拡大の余地が残っているスーパー、量販店を開拓する必要があると考え、老朽化した設備を刷新し、大規模受注に応える量産体制の構築に取り組むこととした。



伝統の味「金婚漬」は、瓜の中に人参やごぼうを昆布で巻いたものを詰め、もろみ醤油漬けにしたもの。

## 殺菌機の導入と製造ラインの見直しにより、生産体制を再構築

漬物製造における殺菌工程とは、自動殺菌機により真空パックした製品を80℃のお湯で30分間殺菌し、冷却、乾燥を行うことである。これまで使用していた殺菌機は30年前の機械であったことから、殺菌不良の発生やその処理能力の低下が課題となっていた。この殺菌機の殺菌能力は、1時間あたり400パックが限界であり、殺菌機に多量の製品が投入されると殺菌温度の低下や、製品が重なり合うことによる温度ムラが生じ、品質の不安定化を招くことから1回あたりの処理量を制限して対応していた。また、年に1~2回はシステムトラブルが発生し、作業中断による生産性の低下や故障対応によるコストの増加も引き起こしていた。

本事業により導入した自動殺菌機は、1時間あたり600パックの殺菌能力があるもので、作動不良もなく、不良率の低減と品質の安定化を実現している。こ



自動殺菌機で真空パックされた製品の殺菌、冷却、乾燥を行う。

の自動殺菌機は、殺菌後の工程にも変化を生じさせている。従前の殺菌機は、不良率の高さから検品作業が長時間化していたが、導入した殺菌機は殺菌不良が全くないため、検品の時間が大幅に削減されている。また、殺菌前後の生産工程についても作業動線など製造ラインの見直しを図り効率化に努めている。

新規の殺菌機導入及び生産体制の再構築により、1日あたりの生産量は従前の2,800パックから4,200パックに向上しており、50%の増産につながっている。

## 大量受注と原価低減を実現

これまで3,000~5,000パックの大量受注に対し、一括して納品する設備と生産体制が整っていなかったことから、納期を3回に分けて対応してきたが、本事業により大手商社等からの大量受注に対応可能な生産体制が整った。

また、従前は真空不良によるクレームも発生していたが、新規殺菌機の導入後はクレームもなくなっている。これに加え電気代等の削減や生産工程のロスやムダが省かれたことから原価低減の効果が得られ、価格競争力の強化に大きく貢献している。



金婚亭の1階は漬物売り場と和風レストラン。2階には600人の団体客を収容するレストランがある。

## 消費者のニーズを捉えた事業展開

当社はこれまで、自社店舗をはじめとして主に観光客をターゲットとした商品開発を行ってきたが、量産体制が整ったことから今後は商社や地場スーパーとの協力関係を深め、一般消費者向け商品の開発ノウハウ獲得に努めたいと考えている。創業以来、地元農家の協力を得ながら地場産野菜を使った漬物づくりをしてきたが、この方針は今後も貫きつつ、漬物に拘らず現代の食生活や嗜好に対応した惣菜などにもチャレンジしていきたい。

また、現在は商社を通じ関東圏の店舗に商品を納入



株式会社道奥の専務取締役、阿部大輔さん。

しているが、将来は関東以西の店舗との取引増加にも取り組み、さらなる事業の発展に努めていきたい。