

本葛を作り続けて百四十有余年、日本の伝統食文化を守り伝えます

株式会社 廣八堂

〒838-0018 福岡県朝倉市日向石1202
TEL 0946-25-0311 HP <https://www.hirohachido.co.jp/>



公式HP

業 種 食料品製造業
従業員数 100名
資 本 金 2,995万円

事業内容

「本物はおいしい」そのひとことをたくさんの方からお聞きするために

1875年に創業。かつて本葛の大生産地として栄えた風光明媚な城下町 秋月で創業以来、「寒晒し」と呼ばれる伝統的な製法に基づき、近代的工場にて本葛を製造。本葛を主原料としたくず湯などの家庭用二次商品を製造する他、冷凍工場では自社の原料(くず粉・わらび粉)を使用した胡麻豆腐、わらび餅を製造。食の安心安全な商品を提供できるよう、2017年にはFSSC22000*認証を取得。(*)Food Safety System Certification 22000の略、食品安全システム認証



改善成果のポイント

訪問支援回数 | 27回*(支援期間:39カ月*)

- 製造ロス削減に向けた現状把握(数値化)と対策立案、新工法開発
- 新工法実現のための問題解決と機械化実現により利益拡大、能力向上

(*) 1期、2期の合計



Q どんな困りごと(課題)がありましたか？

当社の主力製品である胡麻豆腐やわらび餅の製造工程内において、少なくないロスが発生していました。このロスの内容は、製造ミスによるものではなく、そのつくりかた、工法(所定の製品サイズに切断する方式)であれば必然的に端材の発生、割れ、欠けがある割合で発生してしまい、規格外となるものです。

規格外品は、再生できますが、再生のための手間や時間(労務費)がかかるのでその大半を廃棄してしまう場合もありました。原材料、労務費、関連費用を含め年間数百万円の損失となっていました。また、姿、形が悪いだけでおいしく食べられるものを廃棄してしまっていることは、SDGsの観点からも絶対に解決せねばならない課題でした。これまでも何回も課題解決に向け、改善活動を行いました。十分な成果につながっていないという経緯もあり、半ばあきらめ感もありました。



型への溶液流し込み



カットされる胡麻豆腐

課題 2 3

Q 改善の取組み内容を教えてください

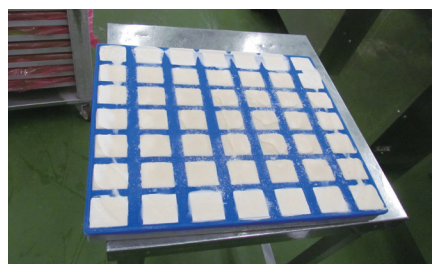
今回の活動でも最初は従来の工法を変えずに、ロスにつながる要因の除去に取り組みましたが、うまくいかず、改善活動は一時暗礁に乗り上げました。そんなある日、議論の中で「つくりかた(工法)自体を変えよう」という発想が生まれました。この新工法なら、「規格外サイズのロス製品などできようがない」というアイデアでした。具体的には「切断レス」という新方式(昔のマス目製氷皿方式)です。

小さなモデルで新工法の試作を繰り返し、結果として実現の可能性に自信が持てました。しかし、量産規模の試作で大きな問題が2つ見つかりました。1つは前工程の充填が大変(時間大)、もう1つは後工程の製品取り出しが大変(手指が痛い、ぎつ)という問題の発生です。

これを解決するために機械化を検討しました。詳細を詰めるための試作も行い、機械仕様を決定、導入し、新方式の量産化が完了しました。



発生した規格外サイズのロス



試作を繰り返し制作した型

Q 取組んで良くなった点を教えてください

メインの効果(改善点)

胡麻豆腐の製造工程内でのロスがなくなりました。投入した原料をほぼ100%製品にすることができるといことです。歩留まりとして10%以上向上、年間利益 数百万円増につながります。ただし、新工法の適用はまだ一部の製品に留まっていますので、適用拡大を順次行う予定です。適用できていない製品を改善完了するまでの間は、近隣の農産物直売所等に自動販売機を設置し、寸法形状不揃い品として安価に販売するようし、廃棄ゼロを達成しました(SDGs)

副次効果

新充填設備の活用によって、原料を加熱攪拌した装置から別の保温タンクに一度に手間なく移し替えができるようになったことで、従来の窯から原料を手作業で移す作業と比較して1.2倍の生産が可能となりました。

今後の目標

伝統の味を守りながら、よりお客様にご愛顧いただけるよう新商品の開発にも力を入れていきます。今回の活動で得た新工法と新設備は新商品開発にも活かされます。今後も改善活動を継続し、更なる生産性向上に取組む所存です。

Before

- ①原料投入・混合・加熱攪拌
- ②充填 **・仕切りなし容器**
- ③急速冷凍 **・手作業**
- ④冷凍機から取り出し
- ⑤切断
- ⑥検査、選別 **規格外品を排出**
- ⑦袋詰め
- ⑧出荷

After

- ①原料投入・混合・加熱攪拌
- ②充填 **・仕切り有り容器**
- ③急速冷凍 **・機械化**
- ④冷凍機から取り出し
- ⑤製品取り出し **・機械化**
- ⑥検査、選別 **規格外品**
- ⑦袋詰め **ほぼゼロ**
- ⑧出荷

胡麻豆腐の製造工程

企業様の声

アドバイザーの支援を受けて活動できたことで、最後まで粘り強く活動できました。つくりかたの変更、工法開発、その実現に向けた問題の解決、新設備2機の仕様決定のための試作と、大変だった上にコロナ禍もあり、3年間の長い活動となりました。結果としてこれまで解決できなかった課題が解決でき、きちんと成果を得ることができました。



株式会社 廣八堂
製造部 工場長
行武 隼 様

生産性アドバイザーから一言

社長の想いを理解し、工場、ものづくりで全てがわかっている工場長が活動を担当されて、製造課長とともに、熱意を持って活動されたことが成功の第一要因と考えます。新工法開発という困難なテーマとなりましたが、数々のテスト、試作の実施など常に前向きな姿勢に敬意を表します。



生産性アドバイザー
田形 昌宏