

業種・食品種類	農産加工, 惣菜	売上規模	10～30億円未満
効率化工程	受注・生産, その他		
効率化	前工程, その他		

漬物・惣菜製造業	愛知県
----------	-----

採算悪化を機に製品数を整理・集約し、利益率を改善。老朽化したスライサーの入替により生産性が向上

■ 従業員の状況

従業員数		従業員の部門別構成比		
正社員・契約社員	パート・アルバイト	製造部門	間接部門	その他
40名	25名	60.0%	20.0%	20.0%

■ 生産関連の状況

生産量／稼働時間	生産量	工場稼働時間
	4t／日	非公表

コスト構造 構成比	原材料費	人件費	減価償却費	その他
	30%	20%	3%	47%

製造工程における 設備・機械対応比率	製造工程		設備・機械対応比率
	[原材料投入から製品完成まで]	うち、設備・機械対応	
	11	8	72.7%

設備・機械担当人数	設備・機械担当者計 [メンテを含む]	設備・機械メンテ 担当者	機械・設備導入・ 整備選任	その他
				担当 -
現状	2 人	- 人	- 人	2 人
5年前	2 人	- 人	- 人	2 人

※ 機械設備専任の担当者は置いていないが、応急措置はベテラン社員2人が対応している。この2人の技術を継承させるため、製造現場で後継者の育成を行っている。

！生産性向上におけるPoint

- ✓ コロナ禍での製品の採算性悪化を機にOEM（他社製品の受託製造）製品を整理・集約。残業時間の削減や利益率向上に寄与
- ✓ 老朽化したスライサーの入替により、作業スピードの向上と作業時間短縮に効果

不採算製品の製品数を整理・集約。残業時間の削減、利益率向上に効果

同社は業務用食品（漬物・惣菜など）として自社製品とOEM製品の製造・販売を行っており、少量多品種製造を特徴としている。販売額の太宗をOEM製品が占めているが、国産原材料使用や合成保存料不使用など、顧客の要望に応じた製品も製造しており、製品数は数百種類に及ぶ。

顧客の要望にきめ細かく応じた結果、OEMの製品数が増加傾向にあり、以前から不採算製品の整理が課題となっていた。さらに、2020年以降、コロナ禍で外食産業を中心とした業務用製品の需要が大幅に減退し、同社製品の採算が悪化した。

これを機に約1年かけて品目数を10%程度削減し、残業時間の削減や利益率の向上につながった。

老朽化したスライサーを交換し、作業時間の短縮に効果

漬物の製造工程は、①原材料（塩漬け保存）投入、②洗浄、③検品、④切断、⑤脱塩・圧搾、⑥味付け（液製造並行）、⑦品質チェック、⑧包装、⑨加熱殺菌、⑩製品検査、⑪箱詰め・出荷である。11工程のうち、原材料投入以降はコンベア式の流れ作業が導入されており、多くの工程が機械化されている。

2023年、野菜の切断工程のスライサーが老朽化し、一部で新機器への入替を実施したところ、切断スピードが30%向上し、切断工程の稼働時間が約20%短縮された。