

|         |                   |      |             |
|---------|-------------------|------|-------------|
| 業種・食品種類 | 畜産加工              | 売上規模 | 100～300億円未満 |
| 効率化工程   | 受注・生産, 生産工程, 事務管理 |      |             |
| 効率化     | 機械・ロボット, DX・IoT   |      |             |

|         |     |
|---------|-----|
| 肉加工品製造業 | 愛知県 |
|---------|-----|

グループ会社で発生した規格外の原材料を有効活用。経営効率化へバックオフィスをDX化

■ 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 |
| 60名      | 40名       | 60.0%      | 40.0% | -   |

■ 生産関連の状況

|          |      |        |
|----------|------|--------|
| 生産量／稼働時間 | 生産量  | 工場稼働時間 |
|          | 5t／日 | 8時間／日  |

|           |        |     |       |     |
|-----------|--------|-----|-------|-----|
| コスト構造 構成比 | 原材料費   | 人件費 | 減価償却費 | その他 |
|           | 30～40% | 非公表 | 非公表   | 非公表 |

|                       |                         |            |           |
|-----------------------|-------------------------|------------|-----------|
| 製造工程における<br>設備・機械対応比率 | 製造工程<br>[原材料投入から製品完成まで] |            | 設備・機械対応比率 |
|                       |                         | うち、設備・機械対応 |           |
|                       | 非公表                     | 非公表        | 非公表       |

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

※ 機械設備の担当者は置かず、外部業者にメンテナンスやトラブル対応を委託している。

### ！生産性向上におけるPoint

- ✓ 機械導入に伴いグループ会社で発生した規格外の原材料を、加工して製品化につなげ有効活用
- ✓ バックオフィスのDX化を計画。今後、システム導入により在庫管理や受発注の効率化に期待

### グループ会社にて精肉作業を自動化・省人化。精肉加工時に発生する規格外肉片を自社で有効活用

鶏肉加工品メーカーである同社は、鶏肉の解体・精肉を行うグループ会社から原料を仕入れている。グループ会社は2022年～2023年に、ものづくり補助金を活用し、海外製の食肉加工機械と解凍機を導入して、労働集約型の精肉作業から一部の自動化、省人化に成功した。

一方、食肉加工機械の導入により製造効率は向上したものの、加工時に規格外の肉片が多く発生し、歩留まり低下や清掃作業の必要が生じた。このため、同社はグループ会社で発生した規格外の肉をフレーク状に加工し、製品化につなげて有効活用している。

### 経営効率化に向けて、バックオフィスのDXを計画

経営効率化を目的にバックオフィスのDXを計画しており、サプライチェーンマネジメント（SCM）システムや統合基幹業務システム（ERP）の導入に向けて、現在、システムベンダーの選定段階にある。

システム導入により在庫管理や受発注業務の効率化を図るとともに、プロセスセンター（鶏肉の2次、3次加工を行う拠点）の衛生管理データや製造工程データなどの情報を共有する体制の構築も視野に入れている。

### 生産性向上とリスクの両面を慎重に判断しながら独自仕様の調理機器を多数導入

今後の設備投資として、唐揚げ用粉付け機の導入を検討している。機械設備の新規導入にあたっては、現場の作業環境、生産性向上効果、必要人員数の変動などを総合的に分析し、プロセスセンター長や経営企画部門が投資対効果の算出を行う。

プロセスセンターには、独自仕様にカスタマイズされた調理機械が多数存在し、汎用機では代替困難な特殊工程を担っている。汎用機はコストメリットや複数工程への対応力に優れているが、故障時の生産停止リスクを考慮する必要がある。設備投資に関しては生産性向上効果とリスクの両面を考慮して慎重に判断している。