

株式会社三和製玉



松永 豊 氏

株式会社三和製玉 代表取締役



当社は安全安心をかたち(形・容)にするため、平成23年に目で見て判りやすい最新鋭のオムレツ工場である「オムレツ工房」を建設いたしました。

しかし、安全安心は最新鋭の装置だけでは造り出すことはできません。品質管理をするうえで、安全な食品を造る基準を維持管理するシステムや、工程が安全な製品を生み出していることを確認する監視体制、そして、実際の製品が安全だと検査確認することによって安心を生み出せると考えています。食品の安全安心を構築するのは人です。一方、安全安心を脅かしているものも人です。人が安全安心のシステムを構築し、ヒューマンエラーを防御するためにITの特性を生かし、記録や確認といった煩雑な管理を軽減することや、生産結果をもとに分析し、更に人が現場の品質に意識を傾ける事の出来るシステム構築を目指しています。

- 安心・安全面で競争優位に
- 品質管理の徹底によりクレームが減少
- 付加価値の高い自社製品比率が増加

■IT導入の背景と目的



平成23年に完成した
オムレツ工房

嗜好の多様化と価格競争の激化により、多品種少量への対応が求められるようになってきた。しかし、工場の老朽化により職場環境は悪化。新規雇用者の定着率が上がらない一方で高齢化に伴いベテランは退職。誰でも一定の効率が出せる標準化の実現が大きなテーマとなっていた。

そこに中国での冷凍ギョーザ事件が発生(平成20年)。食の安心・安全に対する要求が顧客はもちろん、消費者・業界・政府から一気に強まった。安心・安全を担保できる仕組みが無いと生き残れない状況となり、HACCPの認定を受けた。ところが、手書きのチェックが増えるとともに、チェックのためのチェックも発生。品質意識以上に管理意識が強まり、管理のために管理するという手段の目的化も起きてしまい、意識改善と効率化が一層必要となっていた。

そんななか工場増築の話が持ち上がる。

■IT化の概要

パッケージソフトの導入により、

- 入荷時原料情報、作業情報自動収集
- 温度計測器と連携し、温度記録を自動収集
- 自動秤量により原料・ロット・配合工程の記録を自動収集

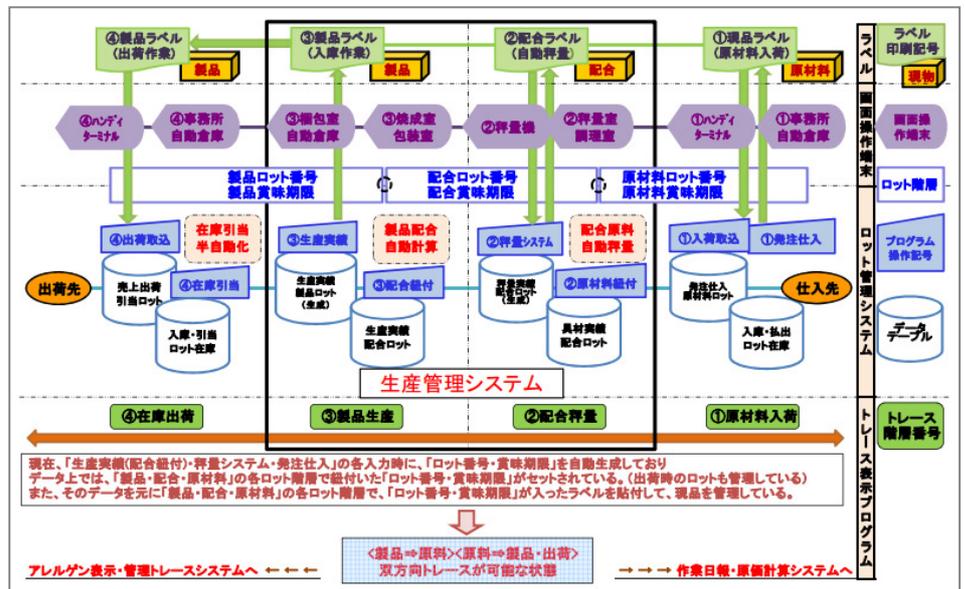
を実施。これらのデータと連携・統合し、さらに

- 作業別作業内容と作業結果を自動収集し、工程別の作業者トレースを可能としたオリジナルソフトを開発することにより、トレーサビリティを実現した。



■IT導入の効果

- ① 業界トップクラスの自動収集による作業負荷の無いトレーサビリティ対応の生産体制を構築したことにより、競合に対し安心・安全面で優位になった。
- ② 作業が単純化・自動化されたことにより余裕ができ、意識が品質へ向かうようになった結果、品質管理が徹底され、クレームが減少した。
- ③ 不良在庫が減り、付加価値の高い商品の販売を拡大した結果、自社製品比率が増加した。
- ④ 監査や視察・工場見学を通じて意見・指導を真摯に受け止め、次の改善に繋がられるよう従業員の意識が変わった。



ITコーディネータから一言

株式会社よしだまこと事務所 ITコーディネータ 吉田誠

本システムは、食の安心・安全への要求と作業効率アップに対してITをとことん活用するという信念の元、スピード感のある行動と判断でリーダーシップを発揮した松永社長とそれに付いてきた従業員の方々の努力の賜物です。しかし、まだまだ発展途上とのこと。更なる進化に期待しています。

会社概要

所在地: 〒930-0916 富山県富山市向新庄町8丁目1-29

社名 : 株式会社 三和製玉
 代表者名 : 松永 豊
 TEL : 076-451-1555
 FAX : 076-451-6160
 URL : <http://www.sanwaseigyoku.co.jp/>
 設立 : 昭和50年5月1日
 資本金 : 4,000万円
 売上高 : 7億5,500万円(平成23年度)
 業務内容 : 鶏卵加工食品製造業、業務用食品卸売業
 生産品目 : 玉子焼、伊達巻、冷凍玉子焼、冷凍オムレツ

■沿革

昭和36年 屋号「三和製玉」として個人創業
 昭和50年 「株式会社三和製玉」を設立
 昭和57年 富山市向新庄に工場新築移転
 平成6年 工場増築
 平成19年 経営革新法(ITによる経営革新)の承認
 平成21年 冷凍食品協会の認定工場承認取得
 アジアハセップ協会のHACCP認定取得
 平成23年 HACCP対応オムレツ工房増築