

コムラ醸造株式会社

抱えていた課題

飲食店の惣菜等も製造しており会社全体の製造数量が伸びている状況で、現在の設備・人員ではこれ以上の増産が難しく新商品の開発に着手しづらい状況であった。

取組内容

惣菜製造における野菜のカット工程効率化のため、新型フードスライサーを導入した。

成果

機械の導入により、野菜のカット工程の時間が半分以下で済むようになり、社員の作業負担の軽減のほか、作業時間が短縮による増産が可能となった。



導入した新型フードスライサー



原材料カット作業

割烹せがわ

抱えていた課題

昨年度の五戸町ものづくり事業費補助金の活用により、惣菜の製造量は増加した。しかし、惣菜をラップ包装していたため消費・賞味期限が安定していないほか持ち帰り時に汁もれが生じるものがあった。

取組内容

惣菜の生産性を向上し、新商品「八助の梅漬け」を開発するため、真空包装機を導入した。

成果

機器の導入によって消費・賞味期限を延ばすことができ、商品のコンパクト化がされ、出荷量の増加に繋がったほか、機器の機能を用いて新たな「八助の梅漬け」も開発でき、惣菜出荷の強化につながった。



導入した真空包装機



機器活用による「八助の梅漬け」開発

カマラードの家

抱えていた課題

ジェラート製造機を導入したことにより、ジェラートの製造に着手することとなったが、製造に当たって、材料及び製品の保管庫及び作業スペースが必要となった。

取組内容

テーブル型冷凍冷蔵庫を導入し、町内産の果樹を原料としたジェラートを開発した。

成果

機器の導入により、品質管理及び衛生管理を行うことができるようになり、ジェラートの開発に着手することができた。



導入したテーブル型冷凍冷蔵庫



機器活用による「ジェラート」開発