

令和6年度五戸町ものづくり事業費補助金 活用事例①、②

株式会社 橋本製パン

課題・目標：

パン製造に係る検品作業に多くの時間がとられていたこと

目視の検品のため、異物混入のリスクが潜在化していたこと

取組内容：生産性向上

製造ラインへの金属自動検出器の導入

成果：

検品作業時間の大幅短縮及び検品漏れリスクの低減

製造ライン稼働時間 10h/日→8h/日

生産効率20%向上

佐々木ファーム企画

課題・目標：

1頭買いのため精肉として使用が困難で商品価値の低い部位があり、当該部位の収益性が低いこと

取組内容：新商品開発

熟成庫導入による熟成肉の開発・販売

成果：

熟成肉加工により、牛肉の臭みの低減、部位の軟化が確認でき、商品価値の向上が図られた。

令和6年度五戸町ものづくり事業費補助金 活用事例③、④

佐川菓子店

課題・目標：

夏季の期間売上が低下する菓子製造業全体の傾向があること

上記に伴い、食品廃棄ロスが多くなってしまうこと

取組内容：新商品開発

ジェラートマシンの導入によるジェラート開発・販売

成果：

地場産品を使用したジェラートの開発により冷凍商品の確保が可能となり、夏季期間の売上商品が確保するとともに食品廃棄ロスに対応可能となった。

五の風自然食品

課題・目標：

乾燥野菜等商品の需要に対し、供給量が不足していたこと

取組内容：生産性向上

多目的電気乾燥機の導入

成果：

乾燥野菜の種類及び種類の拡大が図られた。

地元農産物の活用が図られた。