

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。