

株式会社石井製作所

東京都江東区

はばたく中小企業・小規模事業者300社

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

食鶏処理機械の開発から設計、製造、メンテナンスまですべてを手掛ける専門メーカー

1961年創業以来、食鶏処理機械の開発、設計、製造並びにメンテナンスに特化。国内の食鶏業者向けに各種の処理機械や設備並びにフルラインを納入してきたが近年ではHACCP(総合衛生管理)に沿った設計・製作を行い、その優れた品質はもとより、使いやすさも高く評価されている。特に国内特許の水流式チラーは最適な水温2℃～4℃に保てるので大量消費国の中国や東南アジアへの輸出が期待できる。主要材料のステンレスの加工技術を応用し、食用機械以外の受注も受けている。

● 所在地 東京都江東区森下3-3-1
● 電話/FAX 03-3633-5651 / 03-3633-5654
● URL <http://ishii-mfg.co.jp>
● 代表者 代表取締役 石井 雄一

● 設立 1961年
● 資本金 1,000万円
● 従業員数 8人



需要獲得

当社が特許を保有するチラーにより安全加工ができる冷却水の確保が可能に

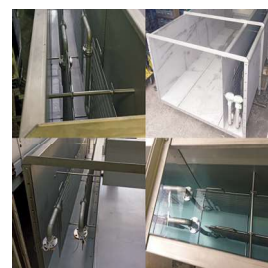
食鶏処理工程において最も大事なのが低温冷水が安定して得られることであるが、同社の国内特許申請中の水流式チラーを使用することにより可能となる。中国、東南アジアは食鶏ニーズが高いが、技術的に安定した冷却水供給が難しいことから、ここに当社の大きなビジネスチャンスがある。また、ステンレス製であることから、チラーのみならず製品のライフサイクルが長いので投資効率がよいこととともに、食品衛生面においても強みとなっている。



水流式チラーの外観と特徴

当社のオンリーワン技術と海外の経済的設備とのコラボでコストダウンを達成

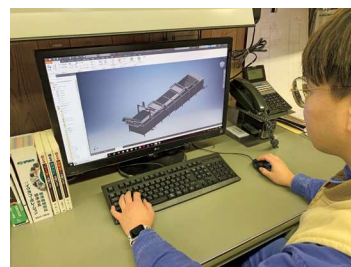
海外向け製品の心臓部に同社の技術を活用するとともに、外側の構造物はコストの安い現地制作とする。心臓部の技術はブラックボックス化する。この組み合わせにより日本製品としての品質の高さを維持しながら全体としてのコストダウンを図り価格競争力を維持。更に、現地メーカーにてすでに豊富な実績のある製品については同社の要求仕様に合わせて制作をしてもらうイージーオーダー方式による委託生産を取り入れることにより、品質と生産量の両方の確保も狙い、契約を締結。



コア技術と外側構造物とのミックス

品質を維持しながら経済性の向上と人材活用を図る

長年の蓄積した技術を電子化して客観性を持たして新入社員、外国人人材も技術を継承できるようにするとともに設計も3次元CADも導入した。また、習熟した金属技術加工者に顧客の現場の使い勝手などをつぶさに見てもらい、設計に生かすなど幅広い対応ができるよう計っている。その結果、技術の更なる向上と顧客満足度の向上にもつながっている。更に、特にステンレスの加工技術を他の用途にも展開して顧客ニーズに柔軟に対応できるように自社の商圏を拡大している。



設計情報の電子化と多様な人材の活用

ものづくり