

新たな技術、環境をいち早く先取りした経営 地域未来牽引企業として地域と共生

1956年に創業。缶詰製造特有の熱に係る技術の豊富な経験・知識の獲得と、創業から継続的に設備の近代化と生産方法の改善を行ってきたことで、現在は「ミカン、甘夏缶詰」部門の生産シェアが全国一位となっている。現在もこれまで目視を前提としてきた工程を画像処理技術を用いて省力化を図り生産性向上を実現する等、従来の経営手法にこだわらない新たな技術・手法を積極的に導入している。

●所在地 佐賀県佐賀市大和町大字尼寺1369

●電話/FAX 0952-62-2151/0952-62-2250

●URL <http://www.nikko-foods.co.jp>

●代表者 代表取締役 上野 嘉彦

●設立 1956年

●資本金 3,000万円

●従業員数 180人



画像処理システム導入で熟練技術者不足にも対応

画像処理による巻締検査機、果肉画像選別機等の設備の導入により、生産に係る必要工数が削減され、全社的な工数の配分が可能となり、社内でのフレキシブルな人材配置を実現している。工数の削減により工場内の複数のラインを同時に稼働させ、生産性の向上を図っている。また、労力を要していた選別工程についても、多人数で長時間の作業であったが、選別時間の短縮による業務の効率化と選別精度が向上したことによってより高いレベルで不良品が排除され、安全性の向上にも寄与している。



果肉選別画像処理システムの画面

大手メーカーと比べても遜色ない品質管理の実現

缶詰の巻締は缶詰製造上、食品の安全性を確保する重要管理点であり、この巻締が適切な形状であるかどうかの検査は、熟練の検査技術をもつ限られた人員の手と目視によるものであった。検査員の高齢化が進むなか、最終製品検査である巻締外観検査に画像処理検査機を導入し、作業工程数の削減による効率化で付加価値の向上を図った。また、前処理工程での機械式通過型巻締検査と合わせて二重で検査を行う等、大手メーカーと同等レベルの品質管理により、OEM先としての信頼性も向上し、受注の拡大に取り組んでいる。



品質管理の現場

社員の働きやすさや地域の振興発展への対応

熟練の技術を要していた工程を機械化したことで、高齢者や経験の浅い従業員でも携わることのできる人に優しい職場を構築して人材を有効活用している。また甘夏の外皮除去を地域の障害者施設に業務委託することや、災害支援活動を積極的に行う等、生産の効率化だけでなく地域と共生するという経営理念の実践も行っている。



選別工程での従業員たち