

「感動の経営」の理念のもと、 味を維持した効率化に邁進

創業以来、経営理念である「感動の経営」のもと、お客様と従業員を第一に考え、餃子を主力製品とする中華巻物総菜の製造・販売を行っている。多品種生産を貫く同社は、生産工程において、味の配合など手づくりにこだわる部分と、梱包・出荷など自動化すべき部分とを分けて、両者ともに磨き上げをおこなっている。そして、「味を維持した効率化」を実現するために自社一貫体制を構築し、商品開発から製造、品質・衛生管理までを徹底的におこなっている。

所在地 群馬県前橋市上大島町2-1
電話/FAX 027-261-2534 / 027-263-2396
URL <https://www.mimatsu-grp.co.jp/>
代表者 代表取締役 神山 光永

創業 1970年
資本金 4,000万円
従業員数 333人



食材にこだわり、美味しさと品質を守り抜く自社一貫体制

自社内に機械設備を熟知した従業員による保守・点検を行う部門を設けている。商品特性に合わせて製造ラインなどの生産設備を柔軟に組み替えることで多品種生産を実現している。また、全ての工程で公正な品質管理を行うため、独立した品質管理室を設け、冷凍食品協会の認定制度を継続して取得している。食材に関しては、生産環境や農法、年間を通して収穫するために定植時期をずらす方法に取り組んでいる等、栽培にこだわりを持った契約農家から毎日仕入れることにより品質・新鮮さを確保している。



キャベツ生産者組合

熟練の技と機械化の融合による「味を維持した効率化」の実現

日配食品は賞味期限が通常7日間程度のため配送エリアが限定されていた。しかし、窒素ガス充填の開発商品により賞味期限を倍増でき、商圏を関西圏まで拡大することができた。また、自動餃子成形機の導入により皮を載せる熟練の技を自動化することに成功した。異物混入リスクを低減でき、一人当たりの生産性は2倍にできた。その分、これまで本工程に携わっていた熟練従業員を他の成形機に指導役として配置することで「味を維持した効率化」を実現しつつコスト競争力の向上を図っている。



同社工場のトレー詰めライン

スピーディーな商品開発と新たな発想での新商品開発

長年積み上げてきた開発技術をベースに、企画・開発と原料調達部門が一体となることで、最短約10日程度で商品化が可能となっている。自社商品に加え、飲食店からの依頼商品など年間に約350アイテムを開発している。また、廃棄物として処理していたキャベツの芯を、廃棄ロス削減の観点から、芯を有効活用した商品開発に若手社員を中心としたグループで着手した。約3年かけて濃縮キャベツエキスの抽出に成功し、飲料会社の協力を得て「キャベツサイダー」を開発し販売を開始した。



キャベツサイダーとこんにゃくゼリー