

## 生産技術のデジタル化により、業務効率を向上 地元企業との共同開発により、顧客ニーズに対応

業歴52年の食品製造業者。創業以来一貫して、原木栽培乾椎茸や佐賀の代表的な地域資源である海苔等の「乾物」を取り扱う「海と山の産地問屋」として発展してきた。2003年には海苔の生産加工工場を新設し、収益力の強化に成功している。ムラなく均一な焼き加減と味付けを実現できる加工技術、ロスを発生させない裁断技術、異物検出等の品質管理技術について、継続的な改善活動と設備投資に取組み、生協やコンビニチェーンなどの大手顧客から高い評価を受けている。

所在地	佐賀県佐賀市北川副町大字光法1777番地10	設立	1968年
電話/FAX	0952-25-2281/0952-25-2282	資本金	5,000万円
URL	<a href="http://tamaki42.jp/">http://tamaki42.jp/</a>	従業員数	13人
代表者	代表取締役 寺田 和正		



### 地の利(地海苔)を活かした革新的な取組と優位性の確立

生産地に工場を保有しているという「地の利(地海苔)」が同社の強みである。この強みを活かして、高鮮度の原料確保と物流コスト低減を実現し、大都市圏の大手メーカーに対する競争力を維持している。加えて、生産者と日常的に接することで得られる情報やアイデアにより、生産現場に関する技術開発が活性化し、同社規模では希少である「ISO9001」「HACCP」取得にも繋がっている。これらの革新的な取組が、同社の優位性確立を支えている。



海苔の生産地である有明海

### 属人的な生産技術をデジタル化することで業務効率を向上

同社では、コンビニチェーン向けおにぎり用海苔の需要拡大に伴い、増大する検査工程の負担に対して、LED光源と最新デジタルカメラを搭載した海苔選別機を導入。それまで熟練検査担当者の目視頼みであった検査工程を機械化した。同時に、計測データの蓄積と2次活用が可能となり、数値に基づく合理的な生産体制へと進化を遂げた。また、紙で管理していた加工日報や在庫管理は、ハンディターミナルを導入し、基幹システムと連動させたことでデジタル管理となり、業務の効率化を実現している。



効率的な加工現場

### 地元企業と連携した地域資源の付加価値を高める新たな生産技術開発

従来の味付け海苔は「両面味付け」であったが、コンビニチェーン向けおにぎり用海苔では、食べる際に調味液で手がベタつかないよう「片面味付け」が求められていた。そのニーズに対応するため、味ムラや調味液の表移りが発生する技術からの脱却が必要であった。同社は、海苔に特化した生産加工機械メーカーであるニシハツ産業(株)(佐賀県小城市)と共同で、味付け工程に用いる特殊ローラーを開発。これにより、味ムラなく手がベタつかない「片面味付け加工」を実現し、地域資源の付加価値を高めている。



改良を重ね完成した片面味付けローラー