

パウチヨーグルト生産効率改善計画

食を通じて幸せで豊かな社会づくりに貢献する

1953年に設立された「札幌市厚別酪農業協同組合」を前身とし、1989年4月から新札幌乳業株式会社へ組織変更。牛乳やヨーグルト、チーズ、バターなどの製造販売を行っている。2009年に立ち上げた「北海道小林牧場物語」ブランドは、江別市にある小林牧場から毎朝届く新鮮な生乳を100%使用した様々な商品を展開する。

近年、人気を集めているのがパウチタイプのヨーグルト。同社は「ご褒美ヨーグルト」と「北海道ヨーグルト」の2種類を販

売している。これらの製造の大部分を手作業で行っていた。ヨーグルトの製造は生乳と生クリームで調合を行った後、殺菌を行う。その後、発酵温度の38度で安定させ、乳酸菌を加え、パウチに充填する。その後、5時間ほど発酵させ、冷却、検査、包装、出荷というフローで行う。当初はこれらの作業を3名で行っていたが、製造量が増えたことで、最終的には5名で行っていた。

機械化によって作業効率が大幅に向上

従業員の負担も大きいことから機械化を検討した。しかし、完全自動化するためには工場内のスペースが不足していた。そこで充填とシール(圧着)作業部分を機械化する、半自動化に取り組んだ。

導入したのは他社では味噌などの充填を行っている小型の機械。粘度の高い味噌から液体まで幅広く対応する機械だという。この機械を導入したことで、今まで5名で行っていた作業が3名で済むようになった。また、充填作業は今までは限られた人しか行えない作業だったが、機械を導入したことで誰でも行えるようになり、またずっと下を向く作業ではなくなったことで、従業員の負担も軽減した。大きく効率化を図れたことで、今後の増産にも対応しやすい状況が整った。

生産部工場長の渋谷正宏さんは「自動化するにあたって、異業種の事例を参考にした。業界の発想にない設備を導入するのは冒険だった」と話す。効率化が叶い、今後はヨーグルト製品の更なる量産化を目指す。

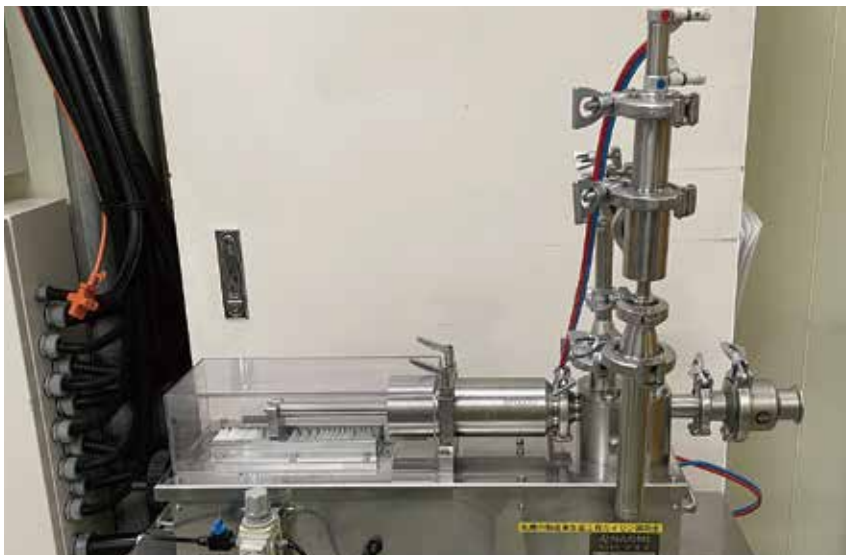
企業の声



生産部工場長 渋谷 正宏(※中)
生産部発酵乳製造課係長 市川 智哉(※右)
生産部市乳製品課係長 湖川 凌(※左)

妥協せず十分な設備を整えられた

補助金を活用できたことで、自社のみで購入するなら削減していたであろう附帯部品まできちんと揃えることができました。



パウチに充填を行う充填機。他業種の使用例を参考に選定した



大きく作業効率が向上した充填作業の様子



牛乳の製造ラインの様子。スーパーやデパートなどで購入可能

ゆめ・えがお・げんき

北海道の上質な素材を活かした乳製品作りは無限の可能性に満ちている。同一丸となり、ひたむきな取り組みを続けていく。

新札幌乳業株式会社

札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号
TEL 011-897-1661
<https://www.shinsapporo-milk.co.jp/>

設立 平成元年4月
従業員数 111名
代表者 竹内 久夫

