

麺類製造工場の工程改善

Improvement of the Manufacturing Process in a Noodle Factory

製品技術部 畑沢 賢一・飯田 憲一・鶴谷 知洋

■支援の背景

㈱ 苫食では、うどん、そば、蒸し麺、生ラーメンなどの麺類を製造・販売しています。近年、原油価格や小麦価格の高騰、小売店からの価格引き下げ要求が強くなり製麺業界を取り巻く環境が厳しくなっています。そのため、作業方法やレイアウトの変更、管理方法の見直しを行うことにより生産性向上を図り、コスト低減、納期短縮を実現したいとの相談があり、技術支援を行いました。

■支援の要点

1. 作業観察や要素作業時間の分析などによる現状把握
2. 工程の流れ化を意識した作業方法の検討
3. 現状分析の結果を基に、改善の立案・実施



進捗状況が分かる生産管理板



冷蔵庫の番地表示

■支援の成果

1. 作業観察や要素作業時間分析などの工程分析結果から問題点を明らかにすることができました。
2. 進捗状況が分かる生産管理板の設置や冷蔵庫の番地表示を行い「見える化」することによって、作業の効率化を図ることができました。
3. 包装部門の工程改善を行ったことにより、改善の気運が高まり全社的な取り組みにつながりました。