

三和製玉のIT活用

課題 ●トレーサビリティの要望に応えつつ
現場を成長させるシステムを

対応 ●食品加工管理のパッケージソフトを導入

商品ごとのレシピや原材料をバーコードで管理
*少量生産は取りやめた

成果 ●大手取引先からの受注
●機械化に合わせ、従業員の
仕事が高度化（人も成長）

ロット単位で管理可能に



生産ラインでは、バーコードでロット管理しトレーサビリティに対応

工場の様子はWebカメラで共有している

ただ、ここで疑問が湧く。生産ラインの機械化や「間違えない仕組み」は、そこで働く

推薦者紹介（ITコーディネータ）



吉田誠氏
株式会社よしまこと事務所 代表取締役
http://www.yoshidamakoto.co.jp/
特定非営利活動法人ITコーディネータ富山 会長

富山県を中心に活躍するITコーディネータ。中小企業の支援実績が豊富で、経営内容を良く理解したうえでのIT活用支援、そして親しみやすい人柄が地域企業から信頼を得ている。県内金融機関と連携した活動を行っているのも特徴。富山信用金庫では経営者研修会を担当し、次世代経営者の育成にも貢献している。

今回の三和製玉に対する中小企業IT経営力大賞応募支援は、こうした金融機関との連携が発端となっている。なお、自身の会社・よしまこと事務所は、今年度中小企業庁が実施している「地域プラットフォーム事業」の「しんきん」とやま」ビジネス応援プラットフォーム」の構成機関にもなっている。

https://www.mirasapo.jp/regionplatform/list.html
また、タブレットやスマートフォンなど最新のIT活用も支援しており、11月13日には富山商工会議所でセミナー講師を担当する（本誌14ページのセミナー案内参照）。



代表取締役 松永豊氏

機械にできることは任せる 人は機械を使いこなす側に

商品Aのレシピに対して材料の種類や計量が合わないとき先に進めない。商品のパッケージには製造番号がプリントされ、原材料にさかのぼれるようになっていく。

工場内はこのほかにも、手を洗わないと中に入れないなど「間違えない仕組み」フルフル構築を取り入れていくという。

このようなトレーサビリティへの対応が大手スーパーマーケットから評価を受けた。三和製玉の玉子焼はプライベートブランド商品に採用され、あつという間に年間2億円の売上を示すまでにいった。

ITを使った生産体制の整備が、業務の効率化だけでなく、取引先の拡大につながったのである。

ただ、ここで疑問が湧く。生産ラインの機械化や「間違えない仕組み」は、そこで働く

人のやりがいや奮闘することにならないのだろうか。

「それを懸念したこともありまして」と松永社長は打ち明ける。「でも人は成長するのです。これまでの仕事が機械化されると、今度は機械をどう使いこなすか、もつと精度を上げる改善案はないかと、さらに高度な仕事に意識が向いてくるようになりました」

好循環を生んだ背景には、従業員の考える力を伸ばそうという風土があるのだろう。機械化・IT化は人の力をさらに引き出すという同社の実践結果は、多くの企業を勇気づけるはずだ。

今回、富山信用金庫との事業連携が縁で同社の中小企業IT経営

力大賞応募を支援したITコーディネータの吉田誠氏は、「食の安心・安全の実現へ、スピード感あふれる行動力が発揮されています。応募時にはまだ行われていなかった大手企業との取引開始など刻々と変化・成長されていますので、さらなる進化が楽しみです」と期待を寄せた。

「ITは単なるツールですが、そこに機械化、管理システムが複合的に結び付きお互いを成長させた結果、品質向上・売上増という成果を生みました。そして、最後はそれを使いこなす人にかかっています。まだまだ完成形ではないので、取り組みを続けていきたい」

松永社長は、力強く語った。

三和製玉は中部IT経営力大賞・奨励賞を受賞、また、中小企業IT経営力大賞のIT経営実践企業に認定されました。

「常識」に負けない経営②

トレーサビリティへの挑戦

食の安心・安全への対応で信頼獲得 ITと機械化で人の力はもっと伸びる!

富山県富山市
玉子製品製造業・三和製玉の場合



会社概要

株式会社 三和製玉
富山県富山市向新庄町8丁目1-29
●設立：1975年（創業 1961年）
●従業員数：100名
●業務内容：鶏卵加工食品製造業、業務用食品卸売業
●URL：http://www.sanwaseigyoku.co.jp/



同社の工場はJm-HACCPに認定されている

お寿司には欠かせない玉子焼。京都で修業した故・松永生交氏が創業した富山県富山市の三和製玉は、県内の寿司店などを対象に業務用玉子焼を製造販売してきた。回転寿司店の台頭など飲食業界の業界構造が変動し始めてからは、冷凍オムレツの製造や関連製品の卸売を手掛け、事業領域を広げてきた。ただ、売上は伸びたものの、仕入在庫や販売価格の関係で収益構造は好転しなかったという。

二代目経営者となった松永豊社長は、経営数値の正確な把握、機械を導入した合理化によって、玉子加工製品を主力商品とした経営改善に取り組んだ。

真空包装や冷凍により日持ちできるようになった玉子焼やオムレツは、コンビニエンスストアなど

トレーサビリティを機に 受注方式も変更

食品加工会社のIT活用といえ、近年は食の安心・安全の実現に向けたトレーサビリティ（原材料や生産のプロセスを記録し、明らかにする）が大きなテーマだ。「お金も工数も要するトレーサビリティは普通の中小企業では対応が難しいものでした。当社の場合、少量品の受注もあり1時間で生産ラインを替える

玉子を焼く機械を開発してからは生産の効率が上がって、製造原価も把握できるようになった。「最後に残ったのは人のファクターでした。何人が最適なのか、工数はどうか。これを正しくつかむために、ITを活用した経営管理を行い始めました」と松永社長は振り返る。

が難しいものでした。当社の場合、少量品の受注もあり1時間で生産ラインを替える

「お金も工数も要するトレーサビリティは普通の中小企業では対応が難しいものでした。当社の場合、少量品の受注もあり1時間で生産ラインを替える

例えば「玉子焼・商品A」を製造する場合、商品名をバーコードで読み込み、配合する材料のラベルをそれぞれ読み取り登録する。完成させた。



人気のオムレツ(ブレン)



ほうれん草入り海老手鯛



製造はオリジナル開発したマシンで機械化を図っている

こともありません。松永社長は「良い方法がないかと考え続けた末、今後の経営上対応は不可欠と決断。少量受注を中止して大口注文を中心にし、自社で投資できるサイズのトレーサビリティシステムを探した。「展示会に行つて一番安いシステムを購入しました」と松永社長は笑いながら説明する。このシステムに原材料や配合内容をバーコードで管理する仕組みを連携させ、2011年にシステムを完成させた。