



平成30年11月認定

福井缶詰株式会社／福井県



- ・福井県小浜市でカニ、鯖を中心とする水産缶詰を製造。
- ・製造工程に手作業が多く、製造に時間がかかることが課題であり、受注量が増えている鯖の缶詰の増産とあわせて、生産体制の見直しを行い、計画を策定。

①設備投資

鯖の缶詰製造用の**ベルトコンベア**を導入し、鯖肉詰め**作業の機械化**。

計量作業の軽減のために**ウエイトチェッカー**を高性能な設備に**更新**。

また、**2段式蒸気トンネルコンベア設備等の新設**、**台車移動**、**脱水工程の機械化**により滞留がなくなり、鮮度を落とさず、さらに高品質の製品を実現。

②継続的な改善提案の奨励

熟練作業工から若手へのOJT方式による指導や、月1回程度の改善会議を実施。

③異なる製品間の部品や原材料の共通化

カニの缶詰製造ラインを活かして手作業が多い鯖の缶詰製造ラインに応用できるように、コンベアの連結を行い共通化を図る。

経営力向上計画の策定による効果

- ① 各種設備の機械化により、労働生産性を向上させるほか、残業の軽減などの**働き方改革を実践**。
- ② 実施可能な改善提案を現場で反映し取り入れることで**働きやすい労働環境を構築**。
- ③ 機械化により手作業を減らし、作業効率を改善。

また、計画認定による支援措置(「設備導入後の税制措置」)を活用。