

テーマ：手作業の製造からオート化製造へ品質向上+製造能力の拡大

取組概要

■ 事業概要

設備導入による作業効率化の実現

- ・ 現在 手作業により製造と瓶詰めを行っているため、製造量に限界がある。（1 kL/月）
- ・ 製造工程における温度管理も手作業で行うため、長時間の見張りが必要。

そのような、製造体制の中で松江市内の主要な酒販店と島根県東部の観光地へ納品各種メディアで取り上げられるなど知名度向上も寄与し売れ行き好調。しかし、製造能力が不足しているため、販路拡大が行えず、現状ではほぼ県内取引のみに留まっている。今後 県外への販路拡大・海外への輸出強化を行うにあたり、生産能力が圧倒的に不足。各作業のオート化、効率化を図り、生産能力を向上させるとともに、商品の品質向上、ロット差の均一化を目指す。

■ 助成金により導入した設備の概要

- ・ 糖化工程設備
100 L → 200 L に容量倍増。スイッチ操作で温度管理を行うことが可能なため、作業員の見張り（約3時間）が不要となり、省人化を図ることが可能。
- ・ 発酵タンク
完全密閉型の設計となっており、オフフレーバーの発生を防ぐことが可能。



■ 設置（あるいは導入）後の状況

《現在の設備》
発酵タンク



《設備導入後》
発酵タンク



得られた効果・今後の課題

● 効果

- ・ 設置前の1回あたりの製造量100 Lに対し、新設備では、200 Lの製造が可能となり、生産能力が2倍に向上。
- ・ 各作業においてオート化を実現。結果 見張り作業も不要となったため、作業員1名の一日当たり3時間の効率化を図ることが可能となった。
- ・ 商品の酸化を防ぐことで、顧客へ鮮度の高い商品の提供が可能となった。

● 今後の課題

- ・ 製造工程の1回の生産能力は2倍になったが、出荷用の瓶詰め工程がまだ、手作業であるために時間が掛かっている状態。これをオート化して省力化していくことが課題。

【活用事業】
令和4年度5月補正
ものづくり産業生産プロセス変革等支援事業助成金

企業概要

合同会社大根島研究所

設立：平成28年12月
 資本金：600万円
 従業員：2名
 所在地：島根県松江市八束町江島1128-110

■ 酒類製造業

（クラフトビール・リキュール・どぶろく）