



いきや食品株式会社



代 表 者 代表取締役 井上 真維
住 所 佐賀県唐津市竹木場5134番地1
連 絡 先 TEL：0955-72-6485 FAX：0955-58-8585
U R L <http://www.ikiya.shop/>
資 本 金 500万円
設立年月 平成29年
従 業 員 27人

ホームページは
こちらから



代表取締役
いのうえ まい
井上 真維

最新の包装機で生産性アップ、 従業員の作業負担も軽減へ

1957（昭和32）年、鶏肉専門店から始めた家族経営の“町の小さなお肉屋さん”です。父が他界して以降、経営危機に直面することもありましたが、母娘で事業を継続してきました。

そんな当社を支えてくれたのが「唐津バーグ」。元々は父が上質な肉の切れ端を集めて作ったのが始まりです。この父のレシピとこだわりの素材がおいしさの所以で、店頭に並べればいつも完売していました。それを2016（平成28）年にふるさと納税の返礼品として出品すると、ふるさと納税サイト「さとふる」で常に上位ランクに入るほどの人気となり、今や当社の主力商品です。

より良い製品をお客さまへ提供し、食が家族の大切な思い出づくりになればと願っています。

本事業への取り組みの経緯

ふるさと納税返礼品「唐津バーグ」は当社の全売り上げの90%以上を占め、これに依存した経営になっています。この先考えられるさまざまなリスク回避のためにも、新商品の開発は急務でした。

そんな中、ものづくり補助金申請当時は新型コロナ感染拡大防止のための営業自粛や休業を余儀なくされました。また、従業員の有給消化の推奨もあり、限られた時間での大量生産が必要となりました。さらにはふるさと納税事務局からの、年末の超繁忙期に備えた10個入り商品7万5000セット（75万個）の半年間での納入要請もあり、従業員の負担は増えていきました。特に包装工程においては、作業時間を延長しての稼働も増え、疲労の蓄積が大きい状況にありました。

そこで、新商品の開発も進められる余力を持つこと、生産効率を良くして作業負担を軽減することを目指し、新しく真空包装機の導入を決めました。

実施内容（取り組みの詳細）

「唐津バーグ」の増産体制を整え、生産効率の大幅な向上を図ったものの、そこで新たな課題が生じました。生産量の増加により包装作業がボトルネックとなったのです。

既存の包装機は重たい蓋を何回も手で開け閉めしなければなりません。数をこなすために、従業員の体力的・精神的疲労は蓄積される一方でした。

そこで、既存の包装機8台に代わる最新の「全自動深絞真空包装機」1台を導入しました。この機械はハンバーグをのせるだけで自動で包装されるので、一度操作の手順を覚えれば誰でも簡単に作業を行うことができます。



今後の展望・活動予定

これまで大きく依存していたふるさと納税返品の売り上げは約90%から約70%に。ふるさと納税返礼品以外では、テレビショッピングなど新しい顧客を得て販路が広がっています。

これからの大きな取り組みとしましては、唐津市浜玉町に工場を新設中です。段差が多く手狭な現在の工場から一新し、従業員が働きやすく、また今後の新規設備導入も考えた環境の整備を目指しています。

新工場では、毎日何十枚と洗う「パン（ハンバーグを冷凍する時に使用する受け皿）」の自動洗浄機を導入予定です。作業効率アップと、従事者が腰を痛めやすいのでその負担軽減が目的です。さらに、加熱調理済みハンバーグやミートボールなどといった新規商品の製造のためにオープンの設置を考えています。

今後も、今晚のおかずにも悩む人たちの強いミカタであることを目指して商品開発に取り組んでまいります。



取り組みの成果・波及効果

新機械の導入で、従業員の作業はハンバーグの投入と排出される製品の取り出し、箱詰めの後出荷もしくは保管庫への移動のみとなり、時間あたりの包装数がアップしました。

また機械の導入に伴い包装フィルムも変更したのですが、穴が空いたり空気が入ったりといった真空漏れの発生が劇的に減り、顧客満足度の向上につながりました。

包装工程の省力化で夜遅くまで包装作業のために残業することなくなり、従業員を悩ませていた腱鞘炎などの身体的負担も大幅に軽減。また必要人数の削減にもつながりました。

職場環境の向上で「ひたすら作る」といった稼働状況から、受注量の変動に左右されない計画生産が可能になり、コロナ禍にあっても雇用を継続することができました。人と人が接する機会が減り、感染リスクも低減できます。

もっと知りたい！事業所の魅力をさらに深掘り！

Q. 御社について教えてください

家庭の味にこだわったハンバーグを作る、町の小さなお肉屋さんです。

Q. 御社の思い・ポリシーは

私たちがおいしいものをいきいきと作ることで、皆さまの「いきいきとした人生」のお役に立つこと、です。

Q. アピールしたいことは

九州産の黒毛和牛の中でもうま味が強く、肉質がやわらかい未經産牛（出産経験のない牛）を使った、唐津バーグのおいしさです。地元の人にもさらに広めていきたいですね。

Q. 興味をひかれたお客さまにひと言

新たな販路開拓へチャレンジし、得意のハンバーグの分野で、OEM生産受注を開始したいと思います。