

## 株式会社アポルテフードファクトリー

飯盛り作業に「卓上シャリ玉生成機」を導入し、  
生産効率を向上

熟練の技術が必要な飯盛り作業が誰でも可能になった  
手作業で生じていた材料のロスを削減

### 1 従来の課題

Task

当社は給食事業、ケータリング事業を主要事業としています。給食事業では、保育園・各種施設へ弁当・給食を届けるデリバリーサービスを提供しており、コロナ禍で小分け弁当の売上増に対応するため、業務開始時間の早朝化などを実施しましたが、製造現場の業務過多、慢性的な人手不足に悩まされていました。

また、業務を拡大したいと考えていても「盛り込みの手作業」に時間を要することから、従来のやり方のみでは打開策が見つからない状態にもありました。

飯盛りは、ベルトコンベアのスピードに合わせて計量して盛り付けますが、スタッフが足りておらず、飯盛りが間に合わないことでラインが中断することもあり、生産効率低下の原因となっていました。同時にご飯の熱による従事者の体力消耗や、手作業ではプラス5グラム程度の誤差が生じてしまい(マイナスはNGとしています)、年間で計算するとかなりのロスになっていました。

### 2 取組概要

Approach

本事業では、上記の課題を解決するため、給食事業部に「卓上シャリ玉生成機」を2台導入しました。

機械導入により飯盛り作業は、機械で成形されたシャリ玉を弁当箱に入れるだけになったため、ベルトコンベアを停止するこ

とがなくなりました。また、1グラム単位で分量を調整できる他、俵形のご飯や混ぜご飯など、顧客からのより細かいニーズにも対応できるようになりました。



シャリ玉生成機

### 3 実施効果

Effect

製造ラインの中断がなくなったため、生産効率が格段に上がりました。

また、今まで飯盛り作業にはベテランの社員が当たっていましたが、機械で成形したシャリ玉を入れるだけでよくなったため、誰もが作業に従事できるようになりました。飯盛りに従事する時間と人数も減らせたので、その分他の作業に人員を割り振ることが可能になり、大きな効率化につながりました。

手作業の計量で生じていたロスも削減でき、材料費の低減にも貢献しています。

同時に、計量ミスによるスタッフの精神的負担がゼロになり、落ち着いて業務に取り組めるようになったことは、数値化はできませんが大きな効果だと思います。

今回の取組を通じて、製造ライン内や社内でのコミュニケーションが増え、お互いが助け合える体制づくりや仕事のモチベーション向上にもつながりました。

#### COMPANY PROFILE

- 業種 飲食サービス業
- 事業内容 食品製造、仕出し
- 創業 2010年8月
- 代表者 代表取締役 二階堂 徹
- 所在地 神奈川県川崎市高津区北見方1-21-10
- 従業員数 160名

<https://prime-deli.net/>

APORTE  
FOOD FACTORY



シャリ玉生成機による飯盛り

#### <機械導入による効果>

飯盛り作業の削減時間数

110時間 → 55時間(月)

飯盛り作業の削減人員数

5名 → 2名

#### 成功の決め手・秘訣

最初にご飯の炊き方によって分量に誤差が生じることもあったが、グラム数に間違いがないか何回かチェックを重ね、マニュアル化を進めつつ導入していったこと。

#### 社員の声

機械を導入することに最初はとまどいもありましたが、導入すると作業が楽になり、自分でできない作業がなくなったことで、出勤日の調整もしやすくなりました。

#### 今後の展開

成果が好評であったため当初2台導入した機器を1台増設、3台体制にして、多様な種類の弁当に対応しつつ、スピードも向上させています。スペースやコストの問題もありますが、作業内容の棚卸しを通じて、今後機械化したい部分と人の手でなければならない部分を仕分けして、機械化を進めていこうと考えています。

#### ひらめきポイント・経営者の気づき

従来手作業が多く、そのため1人当たりの労働量が多くなり、採用の難しさにもつながっていましたが、本事業を通じ、機械化を進めていくことで社員の働きやすさを確保し、人材確保にもつなげていけると考えています。今後はさらに工場全体の理想像を明確にするとともに、その実現のためのタスクとスケジュールをより綿密に計画し、効率的に労働力を集約できるよう仕組み化を進めて参ります。



給食事業部の皆さま