

バックヤードで活躍する包装マシン

製造した焼き菓子などのギフト商品を包装する工程は、早くから自動化されてきました。大型マシンを導入した事例や個人店などで導入可能な小型機について、各メーカーの機械を、ユーザーの声と共に紹介します。

工場の全自動包装ラインから、個人店のコンパクトマシンまで〈株式会社フジキカイ〉

春華堂 では

浜松と言えば「うなぎパイ」が連想されるほど、1961年発売の同商品は国内で広く定着し、現在はインバウンド客用のみやげ菓子としても定評がある。そのコンパクト版「うなぎパイミニ」の包装工程を担っているのが、(株)フジキカイだ。

「『うなぎパイミニ』の包装工程から箱詰めまでの全自動化を図りました。パッケージの精度が上がり、ロス削減も含め、人件費等も大きく効率化を図ることができました。何といても安心、安全が一番。お客様に安定した商品を提供するという心を掛けて取り組んでおります」と、(有)春華堂 製造責任者の持塚康志氏。「うなぎパイの特徴である手作りの部分、これをしっかりと理解した上で包んでくれる包装機を提供いただける設計力の高さ、製品力、それを包むだけの技術を持っているということと、メンテナンス面も優れていますので、非常に信頼がおけるとフジキカイさんを選ばせていただきました」。

包装工程を見ると、製造後の商品を吸着してベルトにのせ、1枚ずつ個包装、さらに10枚ごとのパック包装、箱詰めと、壊れやすい商品を優しく迅速に扱い、次工程へと運んでいく。「うなぎパイは、専門の職人さんが一つ一つ手作りされていますので、慎重に包装するように注意しました。包装から袋詰めまで、最後まで流れていく工程を見ることができた時は、達成感を強く感じました」と語るのは、(株)フジキカイ 営業部の菖池雄一郎氏。

以前は手作業で数計していたという同店、マシンの導入により正確性が大きく向上し、商品の安定供給につながったという。また清掃時間の短縮や作業しやすさを、機械全体で考えて提案したという。結果としてライン全体のサニタリー性がアップ。清掃時間は、目標値の約40%短縮が実現した。

「機械は納めてからが長いお付き合いの始まりになりますので、アフターフォローも併せて、お客様に安心してお使いいただけるようにしたいです」(菖池氏)。



うなぎパイミニ



包装工程の一部

SHOP DATA

春華堂本店
静岡県浜松市中区鍛冶町321-10
TEL.053-453-7100



商品や脱酸素剤をコンベヤにのせ、上からおりてくるフィルムで周囲を巻き、透明のカバーが付いている部分でシールとカットを同時に行う

benbeya では

JR函館本線・ほしみ駅より徒歩10分の距離にあるパティスリー「benbeya(べんべや)」。2010年に現地に移転。札幌の郊外ながら遠方から足繁く通うスイーツ好きも多い。百貨店(丸井今井札幌)にも店舗を持ち、多くの焼き菓子もラインナップしている。

包装部門担当の中野みえ子氏に話を聞いた。「この包装機を導入して約10年が経ち、フルメンテナンスをしたところ。クッキー9種類、パウンドケーキなどが10種類、他にドーナツやマカロンなどもこの機械で包装しますので、包装機は毎日稼働しています。以前手作業で包装していた時は、1種類100~200枚ずつ、1日合計でも400~500個程度だったと思います。現在は1種類1000枚を1ロットとして、クッキーの後にマカロンやカステラなどを手掛ける余裕があるので、何倍も効率化できています。カッターの刃は何年か毎に取り替えますが、本体が故障して動かなくなると仕事が止まってしまうため、音に異常がないか常に気を付けていて、おかしいと思ったら早めにフジキカイさんに電話で『こんな音がするのですが』と問い合わせ、不具合を見つけるようにしています」。



機械で包装している商品の一部

SHOP DATA

benbeya 本店
北海道札幌市手稲区星置3条9丁目10-7
TEL.0120-773310