



2022 年 12 月 7 日

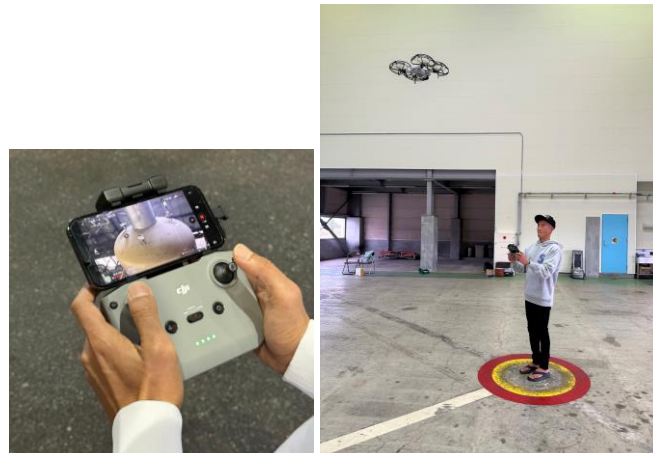
当社初の試み！「小型ドローン」を活用した工場内大清掃 より安心・安全な食品工場に向けドローン飛行で工場内点検 2023 年 2 月 7 日（火）～内部監査に本格導入決定

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）では、初めての試みとして「小型ドローン」を導入した自社工場内の点検を行うため 2022 年 12 月 2 日（金）にテスト飛行を実施し、2023 年 2 月 7 日（火）に実施予定の内部監査から、「小型ドローン」を本格導入することを決定しました。

監査員が行っている作業を「小型ドローン」による点検・監査作業に代替し、監査員の目では見る事のできない高所部分をドローン目線で点検することにより、工場内の安全性向上を目指しています。



『ドローン目線で見た工場内全体風景』



『代表中村が自らドローン操縦』

■ より精度の高い安心・安全を求めた食品工場を目指して！ドローンを活用した設備点検・内部監査

当社は「原料調味料」および「加工調味料」の製造、販売を行い、おいしい食事には不可欠な“調味料”を、素材調達～調合までを自社で行なうことで、日本の食品業界の様々なニーズに応え、“調味料”を通じて日本の「食」を支えています。製品数は約 450 種類ほどあり、生産量は年間 6,200 トンにもなります。数々の大手食品メーカーや大手外食チェーン店などの味をつくるお手伝いをしており、日本の食品業界で作り出す味のベースを当社が担っています。

だからこそ、当社ではおいしさをつくる上で最も重要なことは“安心・安全”の品質提供だと考え、原料の受入れから調味料の製造、および包装、出荷までのすべての工程において、品質保証体制の強化に取り組んでいます。日本の「食」を支える食品メーカーとして、これまで食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP(ハサップ)※1」や国際的な食品安全マネジメントシステム認証規格である「ISO22000※2」認証を経て、さらに規格の厳しい食品安全管理を実践する国際規格「FSSC22000※3」も取得し、食品危害を防ぐための仕組みを構築・改善し、より品質やおいしさを追求する体制を整えてまいりました。

今回、さらに安心・安全な食品工場を目指して、工場内清掃作業時に足場などが必要となる高所部分の危険度の高い設備点検において、ドローンによる動画や画像の撮影をすることにより、安全性を考慮した広範囲な点検を実現するためテスト飛行を実施しました。

このテスト飛行での効果を踏まえ、2023年2月7日（火）に行う内部監査からドローンの本格導入を決定しました。今後は毎年行う内部監査に活用し、細かな部分の点検・改善作業に努め、より安心・安全な食品工場へ向けての取り組みを強化していきます。

■ドローンのテスト飛行によって得られた効果

今まで点検することが難しかった機械の上部や梁、配管などのより細かな部分をドローン目線で点検できることで、普段見る事ができない汚れや粉塵の堆積など確認できました。これらは異物混入や虫の発生源になりうる可能性がある為、除去する必要があります。ドローンを活用したことによる多くの気づきがあり、今後の清掃方法の改善に活かすことができます。

<ターゲットとするエリア>

バンド乾燥機上部・サーモゾーン上部・エキス濃縮釜上部・工場の屋根

・バンド乾燥機とは・・・バンドコンベヤーの上に積載した材料を、乾燥室内を移動させながら熱風により乾燥させる熱風式乾燥機です。温度・風速等を自由に正確にコントロールできるので、良質な乾燥製品が製造できます。



〈ドローン目線でのバンド乾燥機上部〉

・サーモゾーンとは・・・スラットコンベアーに乗った具材を高温で瞬間的に熱する機械です。具材をローストしたり、殺菌したり、具材が膨化する特徴を生かしてサクサクした触感のある商品を製造できます。



〈ドローン目線でのサーモゾーン上部〉

・エキス濃縮釜とは・・・野菜・畜肉・魚介などのエキスを減圧下で低温蒸発させることにより、水分除去し濃縮することで運搬や保管の最小化、お客様の使いやすい商品にすることができるものです。



〈ドローン目線でのエキス濃縮釜上部〉

・工場の屋根



〈ドローン目線での工場の屋根〉

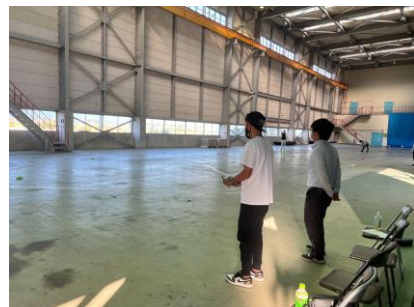
《工場総合責任者 品質保証部部长 新美元宏コメント》



今まで工場清掃時には作業員の手で行き届く場所をメインに清掃活動を行っていましたが、今回、ドローンを活用した事で普段作業員の手や目では行き届く事が難しい場所の点検にとても役立ちました。改善点が見つかることにより、清掃方法の見直しも行うことができ、清掃できる幅が大きく広がると感じました。また、今回工場内の隅々を点検できたことにより、従業員の意識も大きく変わりました。日頃から5S（整理・整頓・清掃・清潔・躰）活動を実施していますが、ドローンを活用することによってさらに意識が高まると感じました。今後はドローンを導入した内部監査を実施し、社員一同、より安心・安全な食品工場を目指して精進していきます。

■代表自らドローン講習会へ参加し操縦技術を取得

当社代表の中村が自らドローンを操縦し、自社工場の点検・監査を行うことを目指して、地元・愛知県豊橋市が開催している「豊橋市中小企業人材育成」内の「ドローン操縦者養成講座」を受講し、終了証を取得しました。当講座ではドローンの利用方法を法令・実習の両面で学習し、実機の操作をマンツーマンで指導いただくことでドローン操縦の基礎と応用を学びました。



「代表取締役社長 中村俊之コメント」



昨今のドローン普及により、撮影可能な範囲が大幅に広がりました。自社に当てはめて考えたときに、工場内の点検の際に高いところや人の手では行き届かない部分をドローンを活用して点検する事でより安全性の高い食品工場にできると感じ、今回、工場内点検のテスト飛行を実施しました。実施した結果、高所部分では汚れが堆積している部分もあり、清掃作業における改善点を洗い出すことができました。目に見えない細かな部分も改善していく事で、より精度の高い食品工場になりますので、今後は内部監査の際にドローンを活用していき、改善活動に徹して、より安心・安全な商品をお客様へお届けできるよう努めていきます。

また、ドローンを操縦する上で接触や落下の危険性があるため、ドローン操縦試験を受講して技術を磨きました。十分な飛行範囲を確保し気を付けて操縦するよう心がけて今後も行っていきます。

当社は、「食」の「わくわく」を世界に届ける企業として、これからも“安心・安全”な食品を製造し、さらなる品質・サービス向上に努め、多くの人が食べるのも使うのも楽しくなるような商品をお届けしていきます。

※1 HACCP とは：食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

※2 ISO22000 とは：食品の生産、輸送、保管、包装、さらに販売やサービスなど、消費者に届くまでの全段階を対象とした食品安全マネジメントシステムの国際規格で、品質マネジメントシステム「ISO9001」と「HACCP」の概念を融合しており、さらに環境管理の要素も含まれています。

※3 FSSC22000 とは：“Food Safety System Certification 22000”の略で、ISO 22000(衛生面を含めた食品安全管理を実践するためのマネジメントシステム規格)の内容を包含し、さらに ISO/TS 22002-1(前提条件プログラム)および FSSC 独自の追加要求事項が加わった、食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。

【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

三共食品 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309(9:00~17:00（土日祝除く）)

■当社売上 No.1 商品『食べるラー油』



発売 12 周年！累計販売数 200 万袋突破！

当社の『食べるラー油』は、食のプロである飲食店から一般家庭まで広く愛用されています。敢えて辛さを抑え“万人受けする商品”を目指して開発しました。ごま油と粗挽き唐辛子で抽出した色鮮やかなラー油に、独自の製法でサクサクに揚げた香ばしいフライドガーリックと乾燥たまねぎを入れ、豊かな風味でコクのある食べるラー油に仕上げています。そのままご飯や料理にかけても、料理のトッピングや味付け、具材として混ぜても使える“万能調味料”です。

【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社
代表： 代表取締役 中村 俊之
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1
電話： 0532-23-2361
設立： 1975 年 12 月 3 日
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 090-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail： d.kikuchi@sankyofoods.co.jp