

割れやすい菓子類や シリアルにオートメーションの メリットを実現

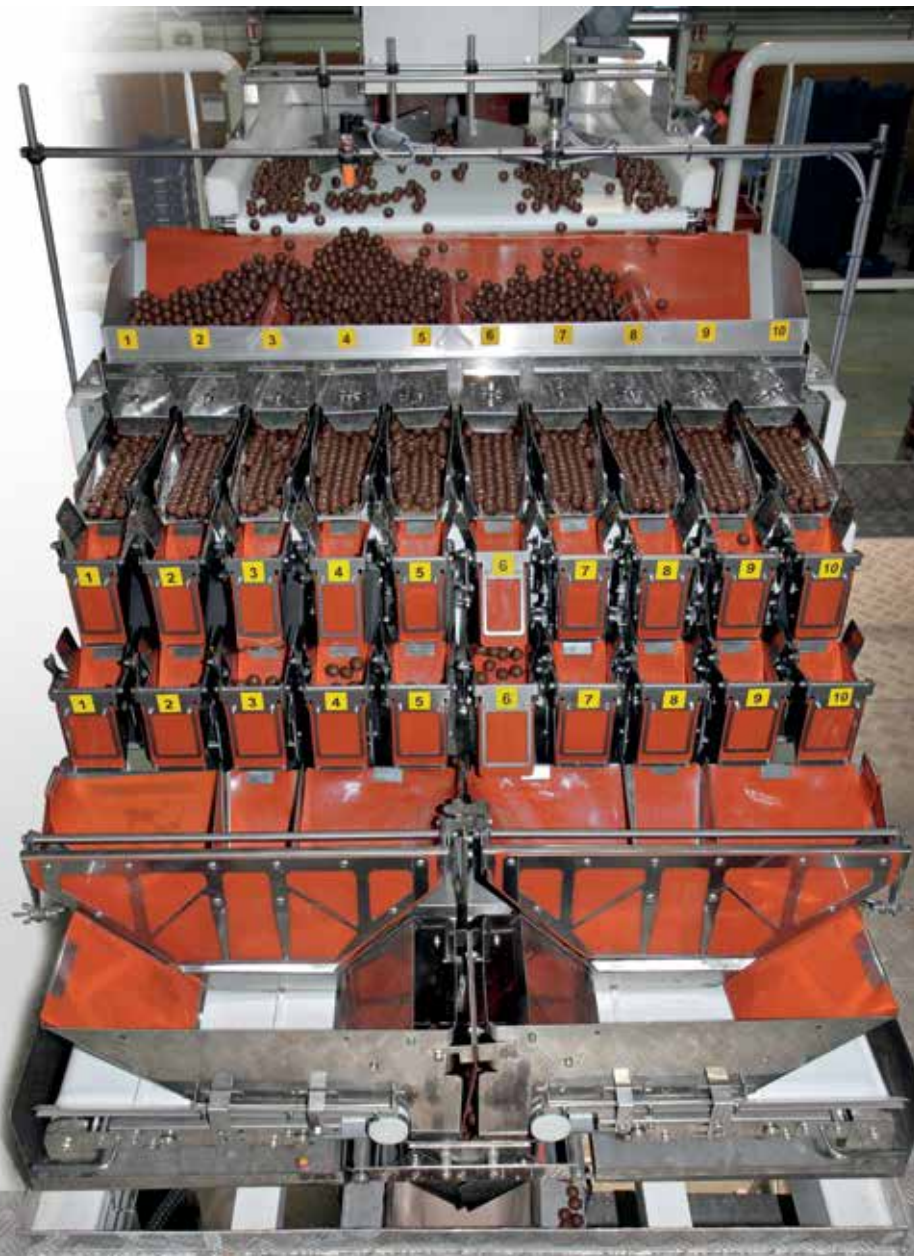
ドラジェやチョコレートコーティングしたシリアルのように壊れやすいシェルでくるんだ製品を、イシダ独自のマルチヘッド計量機で、衝突して傷つくことなく、迅速にパッキングできるようになりました。

典型的なドラジェのようなお菓子をコーティングするには、時間と、特殊なコーティングマシンを使用する技術が要求されます。仕上げのコーティングは硬そうに見えても、実は非常に脆いものです。ドラジェは30cmの高さから落とすだけで壊れるか、少なくとももひびが入ってしまいます。

効率性を求めて

このような伝統的な製品をよりコスト効率よく製造する方法を模索していた大手菓子グループのセモアのシュクラリアンス子会社は、新たな効率を生み出せる分野は計量と包装だと考えました。しかしこれらは、従来のオートメーション方式を採用するとドラジェが壊れてしまいやすい分野でもありました。

グルノーブル北東部にあるコッペリア社のシャンペリ工場で、同社はパートナーであるイシダと新しい自動梱包ラインを考案しました。イシダの役割は計量ソリューションを開発して設置し、ライン全体の仕様を作成できるよう支援して、スタッフのトレーニングを運営することでした。



成功するという決意

同社が製造しているドラジェは中身がアーモンドとチョコレートで、各色の詰め合わせで提供されています。同社が開拓している市場は、これまで数多くの他社メーカーが需要の変動と製造コストのために撤退せざるを得ないところでした。コッペリア社での生産は年間約500トンですが、これはリキュール入りチョコレート、フルーツゼリー、アーモンドペーストを使った製品などを含めた同工場の総生産量のわずか7%でしかありません。

工場の敷地は15,000m²以上で、240人の従業員、臨時作業員が必要に応じて働いています。IFS(国際食品規格)第5版認定工場です。

ユニークなソリューション

イシダのチームは時間をかけて、さまざまな計量機と落下距離を計測してコッペリア社の製品を徹底的に検査しました。採用された計量ソリューションはイシダの組合せ計量機で、計量ホッパ

ーが(イシダ生鮮食品計量機とは異なり)直線状に並び、落下距離が最短で、重要な接触面は緩衝材でコーティングされていました。

製品の完全化

この特殊な機械は非常に効果的であることが実証されています。プロダクションディレクターのアラン・コレット氏によると、「ドラジェは実質的には落下せず、45°の緩やかな傾斜を転がり落ちて行くのです」。

その結果、ドラジェの99.5%は壊れることなくひびも入りません。当初の要望とぴったり一致しています。

オートメーションの恩恵

コッペリア社ではこのレベルの製品品質を実現するとともに、オートメーションによる利益をフルに引き出しています。これは、最大で毎分50パック(1パック150g)の高スピードなど、そもそも同社が投資するきっかけとなったものです。

壊れやすい製品向けの汎用ツール

コッペリア社ではすでに新設ラインを「クウェールエッグ」、「シーガルエッグ」などのコーティングが脆い他の菓子類や、チョココーティング麦芽シリアルなどの別種の製品にも使用しています。

真のチームの取り組み

「私たちは、当社の説明をベースにした最終仕様の定義、生産編成、社員のトレーニングなど、イシダがさまざまな段階で提供してくれたサポートに非常に感謝しています」と、アラン・コレット氏は語っています。



株式会社イシダ

東京支社 東京都板橋区板橋1丁目52番1号 〒173-0004 TEL.(03)3964-4300(直)
大阪支店 大阪府吹田市江の木町26番20号 〒564-0053 TEL.(06)6310-9282(直)