

本格焼酎製造における原料芋皮処理改善 事業による労働環境、生産効率の改善

令和元年度補正
ものづくり・商業・サービス
生産性向上促進補助金

企業概要

- ・企業名：京屋酒造有限会社
- ・住所：宮崎県日南市油津2-3-2
- ・創業年：1834年
- ・従業員数：43名
- ・HP：<https://www.kyo-ya.com/>

導入した芋皮処理機



 京屋酒造有限会社
Kyoya Distiller & Brewer Co., Ltd.



課題、施策活用のきっかけ

- ・創業は1834年（天保5年）といわれ、日南市油津にて本格芋焼酎やクラフトジン等の製造・販売を行う。
- ・芋の皮を剥ぐ仕込み作業を行うスタッフの高齢化や人手不足により、芋焼酎の製造ができなくなる危機感を感じていた。
- ・また、芋を1本ずつ検品しながら皮を剥ぐため、効率も悪かった。

取組内容、成果

- ・生産性の向上や人手不足の解消を図るため、芋皮処理機を導入。
- ・仕込み時期には毎日総動員で行っていた皮剥ぎ作業を機械化することで、従業員は芋の検品を行うだけでよくなり、人手を削減することができた。
- ・また、一度に大量の芋を処理することができるため、生産性向上にもつながった。