

卷寿司用冷凍芯のご提案



2020.2.11

株式会社吉田喜九州 会社概要

本社・工場：〒879-5515 大分県由布市挾間町三船64番地
TEL 097-583-5221 FAX 097-583-0050

資本金：1,000万円

役員：代表取締役社長 中野 裕貴

取締役 牛島 猛

取締役 吉田 宣雄

取締役 吉田 宣喜

創立：平成7年7月

主要生産機械：上巻ライン・本玉・玉子焼・錦糸焼成機械等

生産能力：日産8トン

主要販売品目：上巻用芯・玉子焼等

所属団体：(社)日本冷凍食品協会加盟(認定第844004号)

認証ISO9001：2015 (登録番号05QR-1348)



2020年新工場完成予定



公式サイト

<http://www.yoshidaki-ks.co.jp/>



通販サイト

<https://yoshidaki-ks.bcart.jp/>

「巻寿司用芯」ヒストリー1

●昭和59年頃（1984年）

量販店バックヤードは人手不足に苦悩。

☆量販店寿司担当バイヤー様と京都の
吉田喜営業担当者のなにげない会話か
ら製品が生まれました。

「巻寿司用芯」ヒストリー2

●お正月向けの「錦糸巻」のような複数具材入った巻き寿司の芯ができないか？



「巻寿司用芯」ヒストリー3

「巻寿司用芯」の誕生です。



巻芯利用のメリット①

巻寿司用の芯を冷凍してありますので、日持ちがする他にも、使いたい分だけ取り出してご利用いただけるようにIQFがかけられています。（一部製品除く）



10本バラ凍結



10本波型トレー

巻芯利用のメリット②

巻芯にはいろいろな具材がセットしてありますので
作業の準備が楽になります。

今まで巻寿司を巻く場合には海苔・
しゃり・玉子焼・干瓢・etc



それぞれの具材を用意しなければなら
りませんでした。冷凍芯を使えば
海苔・しゃり・お好みの具材を用意
すればすぐに巻寿司が作れます。つ
まり生産時間の削減が見込まれま
す。



巻芯利用のメリット③

巻芯に使用する原料がセットされているのでお店での在庫管理が楽になります。

安心安全が当たり前となった昨今、たくさんの具材を使用する巻寿司において、それぞれの具材の管理を行う事は当然となっておりますが、冷凍芯の場合はたくさんの具材の管理をする必要はなく、巻芯の管理だけで済むようになります。



あるお店での例

商品名	【巻寿司】
販売価格	350 円/本
税抜き価格	333 円/本
原価合計	163 円/本
利益	170 円/本
値入率	51.05%
人件費 (例)	26.6 円/本... ¥800/h ÷30本

使用具材	規格	使用量	1本当原価
味付干瓢	1000g 600円/P	15g	9円
玉子焼	16本 400円/P	1本	25円
味付椎茸	500g 500円/P	10g	10円
かにかま	20本 700円/P	1本	35円
おぼろ	500g 800円/P	5g	8円
海苔	50枚 900円/P	1枚	18円
しゃり	0.25円/g	200g	50円
きゅうり	1/8本 8円/本	1本	8円
			163円/本

- ・ 巻寿司を店内にて生産し 350 円/本にて販売していました。
- ・ 使用量に対しての規格単価を計算したところ値入は51%取れる計算であったのですが・・・

ところが…

具材	規格	使用量	10本当り仕入原価	20本当り仕入原価
味付干瓢	1000g 600円/P	15g	600円	600円
玉子焼	16本 400円/P	1本	400円	800円
味付椎茸	500g 500円/P	10g	500円	500円
かにかま	20本 700円/P	1本	700円	700円
おぼろ	500g 800円/P	5g	800円	800円
海苔	50枚 900円/P	1枚	180円	360円
しゃり	0.25円/g	200g	500円	1000円
きゅうり	1/8本 8円/本	1本	80円	160円
		仕入金額	3760円	4920円
		歩留まり	2130円	1660円
		人件費	266円	532円

使いかけの原料もしくはロス
となっていた金額。

生産量に対し原料の規格が大きい事や規格の入り数が同じではない為すべての原料を使いきることが難しく原価計算どおりの利益を見込むことが困難でありました。

また、在庫管理においても日々使いかけの原料が出る為管理の手間もかかり使い残しによる原料の廃棄が発生していた。

そこで、巻きずし用冷凍芯を使用したところ…

商品名 【巻寿司】		使用具材	規格	使用量	1 本当原価
販売価格	350 円/本	上巻用芯TY	85 g×10本 1300円P	1本	130円
税抜き価格	333 円/本	おぼろ	500g 800円P	5g	8円
原価合計	214 円/本	海苔	50枚 900円P	1枚	18円
利益	119 円/本	しゃり	0.25円/g	200g	50円
値入率	35.73%	きゅうり	1/8本 8円/本	1本	8円
人件費 (例)	17.7 円/本... ¥800/h ÷45本				214円/本

原価計算上 1 本当りの単価は163円から214円へと上がり
値入は51%から35.73%となってしまいますが・・・



巻芯使用以前

具材	規格	使用量	10本当り仕入原価	20本当り仕入原価	1本当原価
味付干瓢	1000g 600円/P	15g	600円	600円	9
玉子焼	16本 400円/P	1本	400円	800円	25
味付椎茸	500g 500円/P	10g	500円	500円	10
かにかま	20本 700円/P	1本	700円	700円	35
おぼろ	500g 800円/P	5g	800円	800円	8
海苔	50枚 900円/P	1枚	180円	360円	18
しゃり	0.25円/g	200g	500円	1000円	50
きゅうり	1/8本 8円/本	1本	80円	160円	8
仕入金額			3760円	4920円	163円/本
製品化			1630円	3260円	
歩留まり			2130円	1660円	
人件費			266円	532円	

巻芯使用后

具材	規格	使用量	10本当り仕入原価	20本当り仕入原価	1本当原価
上巻用芯TY	85g×10本 1300円/P	1本	1300円	2600円	130
おぼろ	500g 800円/P	5g	800円	800円	8
海苔	50枚 900円/P	1枚	180円	360円	18
しゃり	0.25円/g	200g	500円	1000円	50
きゅうり	1/8本 8円/本	1本	80円	160円	8
仕入金額			2860円	4920円	214円/本
製品化			2140円	4280円	
歩留まり			720円	640円	
人件費			177円	354円	
改善差額			1499円	1198円	

製品化率が上がった為歩留まりが向上しました。また冷凍芯を使用したことにより生産効率が上がり、1本当たり生産時間が120秒/本だったのが80秒/本へと削減できた。

巻芯使用以前と比べたところ、巻芯の使用により歩留まりが改善し更に生産効率が向上しました！

この店舗における冷凍巻を 使用することによるメリットとして…

①値入計算による利益の見込みが立つようになった。

②生産効率が上がり、
人手不足の解消（人員削減）へつながった。

③在庫管理が楽になった。

④1本から巻けるのでチャンスロスを減らす事ができた。

お客様視点に立った生産管理へ



工場内11箇所・屋外3箇所・事務所1箇所の計15箇所にカメラを設置し、24時間管理しております。

また、外部からの侵入などに備え撮影した画像を15ヶ月間保存しております。この画像は従事者の教育や生産時の管理にも活用しております。



お客様視点に立った生産管理へ②

当社ではISO9001の認証取得（2005.10.20）により一層厳しい品質管理・生産管理・衛生管理のもと、原料入荷から製品出荷までの各段階で、品質検査を徹底しております。



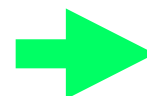
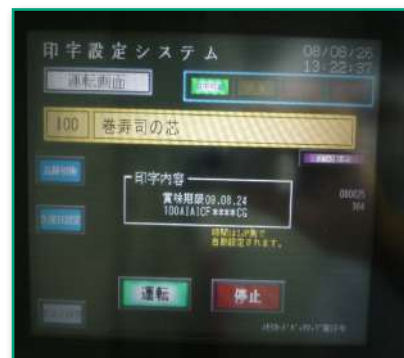
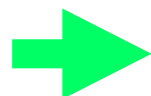
弊社では玉子焼きを生産する際の調合において原料のトレーサビリティの有効化を実施しております。

No.	原料	仕番番号	配合コード	配合名称	配合ロット	原料名称	原料ロット	配合日	配合量	減価額
1	+	20000000001	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000001	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
2	+	20000000002	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000002	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
3	+	20000000003	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000003	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
4	+	20000000004	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000004	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
5	+	20000000005	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000005	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
6	+	20000000006	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000006	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
7	+	20000000007	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000007	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
8	+	20000000008	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000008	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
9	+	20000000009	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000009	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
10	+	20000000010	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000010	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
11	+	20000000011	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000011	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
12	+	20000000012	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000012	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
13	+	20000000013	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000013	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
14	+	20000000014	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000014	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
15	+	20000000015	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000015	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
16	+	20000000016	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000016	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
17	+	20000000017	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000017	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
18	+	20000000018	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000018	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
19	+	20000000019	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000019	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400
20	+	20000000020	20001-1	鶏卵（当日分）	20000000020	鶏卵	000021102	2010-03-01	2,400	2,400

常時定められた原料を適正に使用した事を管理データとして保存し賞味期限内トレースできるシステムを取り入れています。

お客様視点に立った生産管理へ③

★ 当社の取扱う巻芯は安心の365日(製造年月日含む)で提供しております。



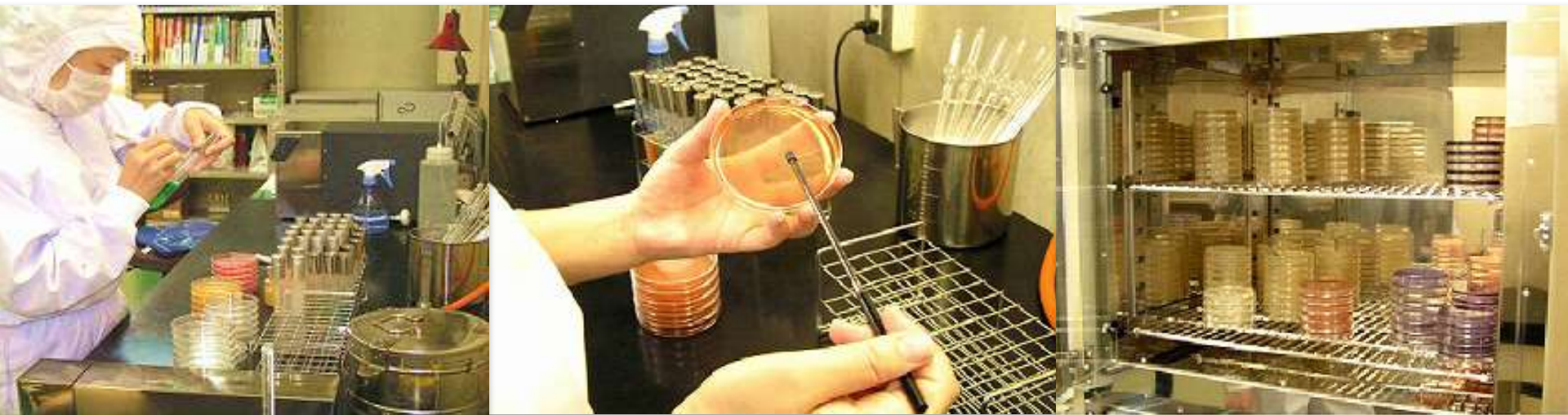
金属探知機を通過した商品は印字システムにより賞味期限と製造ロット、包装日時が印字されます。それと同時に管理システムに保存され包装時のトレースが出来るシステムを確立しております。

賞味期限	製造ロット	製造日	製造時刻
09.09.01	AIAJAC	AD	16:37:44
09.09.01	AIAJAC	AD	16:37:32
09.09.01	AIAJAC	AD	16:37:14
09.09.01	AIAJAC	AD	16:37:11
09.09.01	AIAJAC	AD	16:36:23

お客様視点に立った生産管理へ④



品質保証室では、安全な製品を提供できるよう
日々、微生物検査による品質管理を行っております。



原料・工程・製品各段階の検査結果を分析し、
商品の安全保持・品質向上に努めております。

主な検査項目：一般生菌数・大腸菌群・黄色ブドウ球菌・サルモネラ 等

最後に・・・

良いものを・・・の気持ちで皆様へ。