

2026.02
vol.13

Feature

おいしさと
働きやすさを
つくる

TERAOKA
News Letter
nature·humanity·solutions

便利さの裏側にある 働く人を支える新しい現場づくり

食品製造の現場が抱える課題

スーパーやコンビニに並ぶおおいそうなお弁当や惣菜。私たちは、たくさんの商品をいつでも便利に買うことができます。しかしその裏側では今、人手不足や働く環境の改善が大きな課題となっています。こうした状況を受け、食品惣菜業界ではDX（デジタル技術の活用）やロボット導入が本格化しています。

食品や惣菜の製造現場では、重いものを運ぶ作業や同じ工程を繰り返す作業、厳しい衛生管理への対応、さらには作業が深夜や休日に及ぶこともあるなど、負担の大きい仕事が多くあります。しかし少子高齢化などが進む中、こうした現場を人の力だけで支え続けることは、年々難しくなっています。

そこで注目されているのが、DX化やロボット活用です。その一つが、経済産業省が推進する「ロボットフレンドリー」という取り組みです。これは、ロボット導入を前提に作業動線や設備配置を見直し、ロボットと人が働きやすい環境を整えるという考え方。作業台の高さや通路の幅、作業の流れなどを見直すことで、導入のハードルを下げるものです。

惣菜づくりの現場で活躍するロボット

実際、惣菜業界では成果が始めています。製造現場では、盛り付け、重量確認、包装、

値付け、検品、製品の運搬など、人手が必要だった工程に作業を自動で行うロボットを導入が進んでおり、ロボットに任せることで作業時間が短縮され、作業者の負担も軽減されています。

また、日本惣菜協会などが中心となり、業界とロボットメーカーが協力して現場に役立つロボットの開発を進めています。現場の声を反映することで、使いやすいロボットが生まれはじめています。さらに、生産状況のデータ管理や勤務シフトの効率化など、DXの導入も行われています。

買い物客にもうれしい効率化

こうした動きは、私たちが日常的に利用するスーパーなどにも広がりを見せています。セルフレジは従業員の負担を軽減し、買い物客の待ち時間短縮につながります。値札をデジタル化した電子棚札は、価格や商品情報を一括で更新できるので、従業員の値付け作業の手間を減らしつつ買い物客は常に新しい情報を得られます。また、食品の鮮度を保ちやすくする包装技術が開発されて消費期限延長が可能になったことで、従業員の作業時間が効率化され、食品が長持ちすることにより食品ロス削減にもつながります。

単純で負担の大きい作業を機械に任せることで、人は品質管理や商品開発など、より重要な仕事に集中できるようになります。働く環境が改善されれば、職場に長く定着

する人も増えていくでしょう。

食品惣菜業界で進むDX化やロボットフレンドリーな取り組みは、働く側にも買い物する側にも、社会を支えるための大切な変化です。身近な食卓の裏側で、現場を支える新しい工夫が着実に広がっているのです。

スマートな店舗運営を支える

仕組み例



MAP包装

食品包装時にパッケージ内に食品用ガスを充填することで新鮮さを保ち、消費期限延長が可能。

働く人のメリット

- ・余裕のある製造計画
- ・深夜・早朝勤務削減
- ・値引き作業負担軽減



電子棚札(ESL)

紙の値札に代わりデジタル表示する表示器。ネットワークを通じて更新情報を一斉に変更できる。

働く人のメリット

- ・ヒューマンエラー防止
- ・差替え作業が不要
- ・値引き作業負担軽減



セルフレジ

購入者自身で商品スキャンから会計まで行うことで効率化。客のレジ待ち時間の解消や、スタッフのレジ業務軽減などが可能。

働く人のメリット

- ・人手不足に対応
- ・業務の再配置が可能



ピッキングカート

品出しや店内ピッキング作業を効率化する業務用カート。検品機能やESLとのデータ連携によりミスを防止。

働く人のメリット

- ・ヒューマンエラー防止
- ・ピッキング作業の軽減



食のインフラを磨き上げたら、 ”働きやすさ“にたどり着いた 株式会社ヒライ



熊本を中心に200店舗以上の弁当店と飲食店を展開するのがヒライです。ほっとする味と価格で人気を集める一方、最新の経営手法や技術を素早く取り入れて成長を続けてきました。結果、社員の幸福度も上げ続けています。「正しいことをしてきただけ」という同社代表で、日本惣菜協会の会長でもある平井浩一郎氏に、その理由と経緯を聞きました。

地域の食を

長年支えてきた、

誠実な「顧客目線」

「小学生の頃からヒライの弁当で育った」「ちくわにポテサラが入った『ちくわサラダ』を週一度は食べます」「ホッとする味が好き」
熊本県に住む方々にヒライの弁当や惣菜について尋ねると、



愛着あふれるたくさんの方々の声がすぐに返ってきました。
ヒライは1968年に創業した弁当・惣菜の製造販売を手掛ける企業。主力の中食事業『おべんとうのヒライ』やイトインの食堂、給食事業など幅広く展開し、店舗数は200を優に超えます。ただ一貫しているのは「安く、美味しく、安全である」とです。

地元・熊本と福岡、さらに大分に工場を持ち、徹底した品質管理のもとでリーズナブルかつ美味しく安全なメニューを実現しています。そうして「食を通じて人々に健康と幸せをもたらすこと」「食のインフラ、食のライフライン」というミッションを実現させている、というわけですね。

もともと、全国的に中食産業は規模の経済で圧倒する大手コンビニやチェーン店の独壇場なのは言うまでもありません。特にコンビニの台頭以降、ヒライのような中小規模で地域密着型の惣菜・弁当店は軒並み厳しい状況に。廃業した企業も数多あります。そうした中で、なぜヒライは60年弱も成長を続けているのでしょうか？

「損得ではなく、正しいか否か」で経営判断をしてきた結果でしょうか」と2代目社長で、同社躍進の立役者である平井浩一郎氏は言います。

「正しいとは、つまりお客様目線ということです」

業種を超えて取り入れた 「正しさ」を移植

いつでも顧客目線で、正しい経営を――。それはヒライのDNAでもありました。創業者である父・平井龍三郎氏が、熊本市内ではじめて食料品の卸販売店「平井商店」がヒライの起源です。当時は高度成長期で、先代は女性の社会進出が少しずつ進みはじめたことを敏感に察知。「家庭の食事はアウトソーシングされるはず」と考えた小売業へ転換させます。平井氏の母が味付けしてつくった惣菜を売る惣菜店へ鞍替えして急速に広がった中食のニーズを満たしていました。

「実は卸をしていた頃、経営が傾き、父が数日間、家を離れた時期がありました。母は心配していました。父は東京や大阪をまわって商いのヒントを得ていた。高度経済成長の息吹とともに惣菜店や弁当店が求められていることを肌で感じて、鞍替えにつなげたのです」

顧客が求めるものを見極め、柔軟にマーケットにあわせる。その姿勢は東京の大学に進学した後、ロイヤル（ファミリールեսトランのロイヤルホストなど外食事業を展開）に入社してキャリアを重ねた平井氏にも受け継がれました。父に呼び戻されたのち、しばらくすると新たな生産体制にいち早く挑戦。他に先駆けてセントラルキッチンを導入し、質の高い惣菜を効率的に各店に置くスタイルを築きます。一方で父親同様、全国を視察。石川で見た弁当店を見習い、店内調理の温かいうどんやそばも出すように。ファミリールなど新たな客層が来店するようになりました。

新興勢力だったコンビニのやり方からも学びます。当時、弁当店や惣菜店は「できる限り商品を長く置く」のがスタンダードでした。SDGsの観点ではなく利益があるためです。しかしコンビニは1日に3回

は商品が入れ替わりました。均質化された鮮度の高い商品が、常に棚に並び、来店客には「より魅力的に」映ったのです。

「この手法を私たちも取り入れた。鮮度が落ちてしまった弁当を廃棄する方針に切り替えたのです。先代には怒られました。そんな甘くない」と

予想は的中します。利益が1/3にまで激減したのです。

ところが、潮目が変わります。1996年に伊丹十三監督の『スーパールの女』が公開。劇中で描かれた惣菜の消費期限のごまかしが社会問題にまでなり、従来型の惣菜店、弁当店の鮮度管理は「安全性に欠ける」と映るようになってからです。

「結果として従来型を変えられなかった同業者は消えていきましたね。損得より、お客様目線の「正しさ」をより強く意識して経営に向かうようになった節目のひとつです」

その後も、業種を超えて「良い」とされている手法は貪欲に試し、取り入れてきました。ムダやムラを排除して、生産性を上げた「トヨタ生産方式」。京セラ創業者で実業家の稲盛和夫氏が編み出した、組織を小集団に分けて経営者意識をチームにもたせる「アメーバ経営」。最近では、熊本に工場を置くことで知られる台湾の半導体企業TSMCに注目しているそうです。

あらゆる手段を使って徹底して、正しく生産性を磨き上げることが、安く、美味しく、安全な食のインフラづくりにつながる。それがお客様の幸福に直結すると、確信しているからでしょう。

加えて、ヒライのこうした生産性の磨き上げは、従業員の働きやすさや働きがい。さらに豊かさにもまで、つながっていました。





豪快な福利厚生や徹底した効率化がもたらす働きやすさ

生産性を磨き上げて、たどりついたヒライの働きやすさや働きがい。その要因は、大きく3つあげられます。

1つ目は「ユニークな福利厚生施策」の存在です。ヒライの従業員数はパートをふくめて2400人弱。7割以上は女性が占めます。一方で、中食産業はデフレの影響も大きく、低賃金や人材不足などの問題が極めて大きい業界です。働く方々、とくに女性たちに「良い環境」を整えることは生産性に直結します。働きやすい環境ならば、従業員のやる気引き出され、それが商品やサービスの質に反映されて、結果として、お客様の満足度を上げるわけです。



いわれ、ヒライも1人目は1万円です。「しかし2人目は20万円、3人目は30万円、4人目は40万円と大幅に増やしています。ただ導入すると『自分たちも欲しかった!』と先輩社員が言う。ですので、さかのぼって全員に払いました」

この豪快な施策の結果、同社の出生率は1.95と、日本全体の合計特殊出生率(1.15)を大きく上回るほどに。その他、新幹線をチャーターして社員2000人で大阪のUSJまで社員旅行に行くなどさらに大胆な福利厚生施策も実践しています。

2つ目は、積極的な「生産工程の機械化」です。3つある工場では、常に新しいテクノロジーを導入してきました。「安く、美味しく、安全」を極める取り組みではありますが、同時に、働く人の負担をできるだけ下げ、持続的な働き方ができるような努力をしています。

「去年、熊本工場を取り入れたMAP包装機『LX-5600』もまさにこれです」『LX-5600』はパッケージ内の空気を窒素や二酸化炭素といった食品保存用のガスに置換するMAP包装専用の包装機。「計量」「ガス充填」「包装」「ラベル貼付」という4つの作業を1台の機械ですばやく実行するのが特徴です。

「このMAP包装によって、惣菜の販売期限が従来より2〜3日は伸びます。しかも真空パックのように形もそこならず鮮度が落ちない」

その結果、工場での調理や仕込み、配送も前倒しで準備できるようになり、作業負荷の分散が可能になりました。頻繁だった配送回数も無理のない頻度に。消費期限の短さから、どうしても工場作業は早朝から深夜までにかけて厳しいものにならざるを得なかった働き方を、徐々に変えつつあります。

店舗での品出しの回数も減らせるため、工場のみならず、店舗スタッフの作業効率も向上させる可能性があります。

「食のインフラ」を守った従業員の声

2020年7月。熊本県人吉球磨エリアは記録的な豪雨によって広範囲な浸水被害が発生しました。多くの世帯が被災し、ライフラインが分断。しかし、ヒライの店舗は真っ先に店を開け、多くの被災者の方々に受け入れました。

平井氏ら役員陣からの指示、ではありませんでした。

「従業員のみんなが自ら『今こそ店を開けましょう!』『被災した方々の役に立ちたい!』と声をあげてくれたんです」

浸透した仕事へのプライドと顧客目線が、従業員一人ひとりに根付き、自ずと正しい「決断につながった」といえそうです。

もちろん、お客様が抱くヒライに関する信頼感は強まり、エンゲージメントは高まったはず。

「収入が良く、働きがいがあって、働きやすい」。ひらたくいえば働く人たちに夢と希望を与えられるような会社、産業にしていきたい。そのために正しい選択をこれからも続けていきたいですね」



株式会社ヒライ
熊本県熊本市西区春日7丁目26番70号
<https://www.hirai-wa.com/>

弁当・惣菜・サンドイッチ・おにぎり・寿司の製造及び直売を行い、「おべんとうのヒライ」などの呼び名で親しまれている。ちくわにポテトサラダを詰めた天ぷら「ちくわサラダ」は、ヒライが考案して広まった惣菜で、現在では熊本県のソウルフードと呼ばれている。

作業時間&食品ロスを削減 オール・イン・ワンMAPトレーサー

LX-5600は、計量・MAP包装・値付作業を1台で完結できる、世界初の革新的なトレーサーです。小売店や小規模食品工場で使用可能なコンパクト設計、ラベル貼りの作業軽減ができる3枚同時貼り付け、2種類の食品ガスを使えるMAP包装による消費期限の延長と、店舗や工場運営の効率化と食品ロス削減が同時に実現できます。



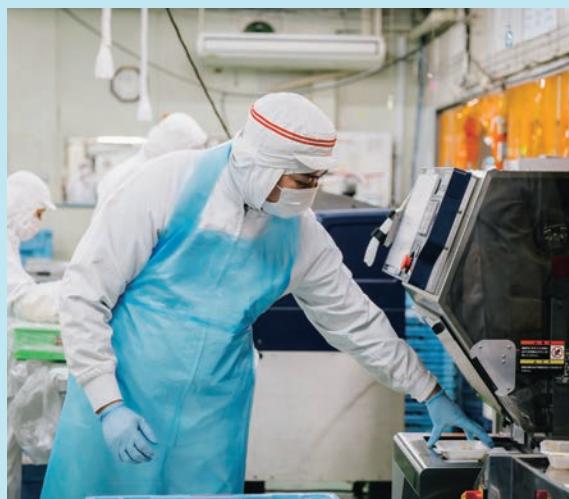
「何よりお客さんも『明日のお弁当にも使えるから助かる』『明後日の朝食用に買っておくか』と喜んでいただけ。私たちとしても消費期限が伸びた分、配送範囲が広がるので、工場設備を増やさずとも商圏が広がるメリットがある。食品ロスも減らせるし、もちろん現場の仕事もラクになる。正しい「判断をする」と、多彩なメリット、良いことがあるんです」

最後の3つ目は「現場の従業員の声をすく上げること」です。新商品のアイデア、商品名、キャッチコピーなど。その多くは店舗で働くパート・正社員を問わない従業員の方々の声を採用されているそうです。なぜか?理由はやはりこれでした。

「お客さん目線ですよ。お客さんに一番近いところにいるのは、それぞれの店のスタッフのみんなですからね」

自分の声が採用されれば、当然、スタッフは嬉しい限りです。自らの仕事を誇りに感じ、働きがいも強く感じられるでしょう。勤続30年を超えるスタッフが生き生きと働いているのもその証左かもしれません。

また、こうして醸成された社員の高いモチベーションは、ヒライというブランドの強さにつながっています。



TERAOKA Up-To-Date topics

寺岡精工 創業100周年を記念した特設サイトをオープン

2025年11月、寺岡精工は創業100周年を迎えました。

記念のロゴは、創業のきっかけとなった世界初の「寺岡式敏感自動秤」の針が右上を指すデザインで、今後の成長と絶やすことのないバイオアスピリットを表現しています。

特設サイトでは、創業から100年の歩みを紹介。さらに、特徴的なストーリーや現在の事業分野について、マンガでお読みいただけます。



第60回スーパーマーケット・トレードショー 2026 最大規模のブースを出展【8-402】

2月18日～20日、幕張メッセにて、スーパーマーケットを中心とする食品流通業界の商談展示会が開催されます。

TERAOKAはGrow with Greenをコンセプトに、環境、社会、そしてビジネスの調和を目指す、持続可能な社会へのアプローチを提案。

ブース内では、製品・システムをWebAPIでつなぎ新たな価値を生み出すTERAOKAの新しい仕組み「Happy-LINK」のソリューションの数々をご紹介します。



TERAOKAでは、世界が掲げるSDGs(持続可能な開発目標)の実現事業として、ペットボトル回収機、安心安全な純水の給水機、廃棄物管理システム、フードロス対策、衛生管理システムなどの関連事業を展開しています。



株式会社 寺岡精工 www.teraokaseiko.com



170830130
A20260120