



CASE
08
製造・加工系

新たに導入した新型の制御装置【NC制御盤】。工程ごとの板材の厚みや、板材を曲げる角度を事前登録しておくことで（メモリーサイクル運転）、加工の都度必要であった変更・調整作業が不要となった

株式会社
樋口

事業計画名：
プレスブレーキ用新型NC制御盤導入による
キッチン製造ラインの効率化



キッチン天板の曲げ加工を行う機械に最新型の制御装置を導入 加工時間の短縮と加工精度の向上を両立させ、製造ラインを効率化



ものづくり企業・樋口の心臓部、職人魂が息づく自社工場。プレスブレーキは、キッチン天板の曲げ加工で使われる機械の一つだ。上下金型は多くの種類があり、金型の組み合わせによって複雑な曲げ加工ができる。従来の制御装置では、キッチン天板の板材の厚みや、板材を曲げる角度が変わる度に入力データなどを変更・調整する必要があった

北海道における「ステンレス加工のパイオニア」と呼ばれ、キッチンや浴槽、サッシ、シャッター、各種タンクなど、大量生産の規格品から一点ものの特注品まで、多彩なオリジナル製品を作り出してきた北海道生まれのものづくり企業・樋口。作業の一つひとつが丹念な手仕事で行われ、確かな技術力が注がれた各種ステンレス製品は、錆びにくく、丈夫で、美しく、衛生的というメリットから学校や病院、食品工場などに導入・設置され、“縁の下の力持ち”として人々の暮らしを支えている。また、主力商品であるステンレスキッチンは「スズランキッチン」というブランドで知られ、昭和39年（1964年）の発売から今日まで続くロングセラーとなっており、生活者それぞれの住環境に寄り添う、さまざまなシリーズを展開している。

本事業では、キッチン市場の顧客ニーズの変化を背景に、高品質でデザイン性に優れたキッチンの生産強化による付加価値の底上げ、ブランド力の向上を目指し、キッチン天板の「曲げ加工」で使われる機械・プレスブレーキの制御装置を最新のものに取り換えることで、加工時間の短縮と加工精度の向上を図った。

事業の背景

進むキッチン市場の価値観変化とニーズ多様化。加工工程の複雑化による歩留まり停滞などが課題に

かつては単なる〈流し台〉〈調理場〉といったイメージも強かったキッチンが、昨今では住まいの中心に躍り出てきている。家族構成の変化やライフスタイルへのこだわりから、効率よく料理を作れる機能的な便利さに加えて、素材やデザイン、インテリアとしての美しさやコーディネート性が求められるなど顧客ニーズは多様化しており、それらに対応するためには各製品に

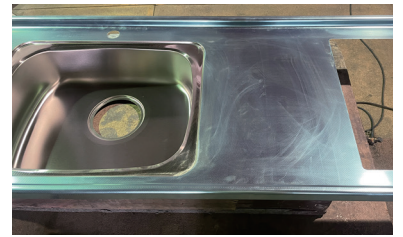
要する製造工程は複雑化し、要求される加工技術も高くなってきている。特に、キッチンの顔とも言われるキッチン天板部分は、デザイン性が重視されるため、鋭角部分と鈍角部分が入り混じるなど、曲げ加工工程の複雑化による歩留まり停滞などが課題となっていた。

実施内容

ステンレス板材の曲げ加工機・プレスブレーキに、最新型の制御装置「NC制御盤」を導入

曲げ加工で使われる機械・プレスブレーキの制御装置である「NC制御盤」を最新のものに取り換えた。従来のNC制御盤ではキッチン天板の板材の厚みや、板材を曲げる角度が変わる度に入力データなどを変更・調整する必要があった。そのため、①工程が複雑化する ②変更・調整作業で工程が長時間化する ③加工精度にばらつきが生じやすい ④製造ラインの負荷増大と製品の歩留まり停滞 ⑤デザイン性の高い新商品開発の足かせになる、など加工工程における深刻

な課題が生じていた。そこで、加工の都度必要であった変更・調整作業を不要とする最新型のNC制御盤を導入することで、山積する課題の一挙解決を図った。



新型「NC制御盤」の導入により、1回の曲げ工程あたりの時間が約3分の1に短縮され、年換算にすると約170時間の加工時間の短縮が可能になった

事業成果

キッチン製造ライン効率化に成功し、多様化する顧客ニーズへ対応。品質向上や新商品開発にもつなげ、ブランド力の強化を実現した

プレスブレーキ用新型NC制御盤の導入により、年間約170時間もの加工時間の短縮を実現した。加工工程の歩留まり停滞が解消され、納期管理が容易となり、短納期ニーズにも十分に応えられるようになった。また、加工精度のばらつきなど製造ラインの負荷が軽減され、業務効率化による大幅な生産性向

上と品質向上を両立させた。さらに、加工時間の短縮によって生じた時間を活用して、より複雑な曲げ加工を要するキッチン天板の製造が可能になり、より高品質でデザイン性の高い商品の企画・開発が可能になるなど、ブランド力のさらなる強化にもつながった。

VISION

「想×創」。キッチンや金属製品の製造を通して、お客様が望む想いを形にして創り出していく



代表取締役社長
尾西 三冬 氏

私たちは1930年に銅製品製造を行う鉄工所として発足し、ステンレス加工をメインに幅広い分野で使われる多様な特注製品を製造して

います。創業時から培ってきた技術を活かし、現在では金属加工とキッチンの製造・販売を両輪に事業を行っています。さらに、道内の木工工場をグループ化したことで、木材加工も行えるようになりステンレスの加工技術と合わせて自社でキッチンの製造管理ができるようになりました。北海道の土地で、北海道の素材で、提案・製造・施工までを一貫して行える体制が整いましたが、毎日が一喜一憂、幾度の失敗と成功の繰り返し、試行錯誤の連続です。

長引くコロナ禍で在宅時間が増え、住居におけるキッチンの存在感はさらに高まっています。キッチンは日々の食事を生み出すだけの場所ではなく、コミュニケーションが生まれたり、心が満たされたり、日々にも美しさやドラマ、誇らしさを描く空間へと大きく変化しています。そんな今こそ、お客様が望む良質な空間・豊かな暮らしへの想いを形にして創り出していくことで、北海道からキッチンの新しい楽しみ方を全国に広げていきたいと思えます。「キッチンなら樋口に任せたい」といただけたような立ち位置を目指して、大手ができない分野で型破りな挑戦を続けていくつもりです。

COMPANY DATA

株式会社 樋口

TEL.011-811-4174

FAX.011-811-2187

<https://www.higuchinet.co.jp/>

●所在地：〒003-0803

札幌市白石区菊水3条4丁目2-7

●代表者名：代表取締役社長 尾西 三冬

●資本金：8,800万円

●従業員数：78名(2022年11月末現在)

●設立：昭和30年(1955年)4月 ※株式会社 樋口鉄工所

●事業内容：建設業・金属加工業(ステンレス・鉄・アルミ・真鍮など金属板金加工)又は各種機械設計製作



本所に隣接する「スズランキッチンショールーム」。2020年、創業90周年を機にリニューアルし、日本のラグジュアリーキッチンにリードしてきたブランド「NORD LINEA TALARA(ノルド・リネアタラーラ)」とスズランキッチンがコラボしたハイクオリティな唯一無二のオーダーキッチンを展示するほか、デザインや素材の質感までこだわり、従来の既製品にはないオリジナリティあふれるキッチンが多数展示されている