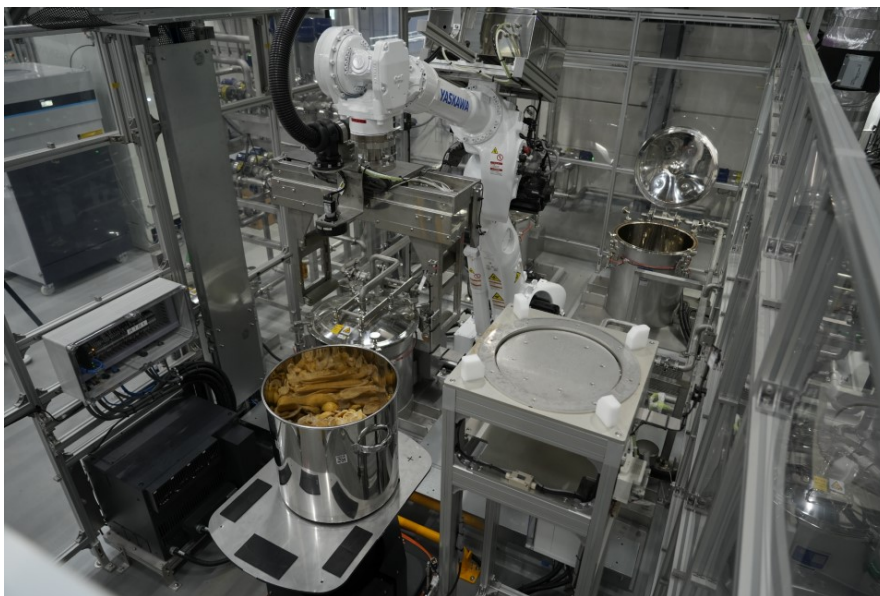


## サントリー大阪工場「スピリッツ・リキュール工房」の 原料取り扱いエリアを自動化

ー 現場技術者と中味開発者が連携を深め  
原料酒の「つくり込み」を実施する開發生産一体型工場を目指す ー



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、サントリー大阪工場「スピリッツ・リキュール工房」の原料取り扱いエリアを自動化しました。

サントリー大阪工場は、当社工場の中で最も歴史ある※<sup>1</sup>工場です。2024年から2025年にかけては、生産能力増強および美味品質向上に向け、55億円の設備投資を実施し、今年6月に新たな「スピリッツ・リキュール工房」が竣工しました（ニュースリリース No.14537 参照）。

※1 1919年「大阪工場」の前身である「築港工場」を建設

「スピリッツ・リキュール工房」は多様な原料酒をつくる、当社スピリッツ・リキュール製造の要です。取り扱う原料は、冷凍・乾燥などさまざまで、これまでは人の手で原料投入までのプロセス※<sup>2</sup>を実施していました。

今回、原料取り扱い業務の自動化を行うことで単調な繰り返し作業が大幅に減り、現場技術者が得た気づきを中味開発者と議論するなど、現場技術者が原料酒の「つくり込み」に今まで以上に関与します。現場技術者と中味開発者がさらに連携する開發生産一体型工場にすることで、さらなる美味品質の追求と生産性の向上を目指します。

※2 運搬・荷下ろし・開梱・計量・投入

## ●今回の自動化について

(株)安川電機などとの協業により、「スピリッツ・リキュール工房」内に原料運搬ロボット・原料ハンドリングロボットを導入し、倉庫から原料を運搬し投入するまでのプロセスが、自動で対応可能になりました。これにより、人の手による原料取り扱い業務の時間が1/3となり、年間約2,000時間削減できる見込みです。

### ＜原料ハンドリングロボットのポイント＞

#### ■さまざまな形態※3の原料の取り扱いが可能

「スピリッツ・リキュール工房」での多様な原料酒づくりに対応するべく、さまざまな形態の原料に対して、AIカメラで形態を把握し、ロボットが自動でハンドを持ち替え、荷下ろし・開梱などの作業を実行します。

※3 外装：段ボール・クラフト袋・バケツ、原料の状態：冷凍・乾燥他、縦・横・高さ：30cm－50cm程度

#### ■品質保証の仕組みの深化

原料投入前には、自動で品質検査を実施します。揮発物質から腐敗検知を実施するほか、AIカメラにより外観異常検知を行います。データを蓄積・活用することで、品質保証の仕組みの深化にチャレンジします。

サントリーグループは創業以来、お客様第一の姿勢で、商品・サービスの品質向上を追求し続けてきました。サントリー品質方針「All for the Quality」のもと、今後もお客様から一層の信頼を獲得し、愛される商品・サービスを提供するための活動を展開していきます。

## ▼原料取り扱い業務自動化に関する取り組み

<https://www.suntory.co.jp/news/article/14505.html>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

水と生きる **SUNTORY**

以 上

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。

さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。

社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。

「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。