

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.15

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、美味しく、健康で、楽しい。このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！



新工場の冷設工事は
温度管理のプロに任せられた
ともに歩んできた揺るぎない信頼関係で
新工場の中核を支える製品を導入
「発信基地」としてのメリットを
最大限に活かす為のサポートをしてほしい

福島工業のお客様を紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。
第15回は、イトアンド株式会社 関東工場「幸せ発信基地」様を訪ねました。

特集

イトアンド株式会社
関東工場
「幸せ発信基地」様



ここは本当に食品工場!? 環境にも配慮した 「食の発信基地」

一部を緑化した真っ白な外壁が特徴的な関東工場。工場内には「&」のロゴをあしらった照明やオブジェが並び、床には無垢木材を敷き詰めるなど、工場とは思えないデザイン性を感じさせます。また、断熱効果の高い外壁パネルを採用することによって断熱効果を高め、太陽熱利用システムとの併用で電気代をカット。工場排水は自社で



処理しており、館内にはその水が入った水槽で魚が泳ぐ様子も見学できます。食品工場の概念に収まらない食の新たな発信基地、見学は随時受付中です。

Food Episode 15
Fukushima
こぼれ話



冷凍食品事業ナンバーワン! 名物「たれ付餃子」をぜひ

冷凍食品の主力製品である「たれ付餃子」は、イトアンドのこだわりがギュッと詰まった一品です。キャベツやニンニクは契約指定農家のものを使用。具材の産地はすべて国産にこだわるほか、店舗と同じように2種のたれが付いている点も「大阪王将」ファンには見逃せないポイントです。また、工場はISO、HACCPの認可を取得し、さらに独自の品質管理基準で安心・安全を徹底。お子様のおられる主婦層のユーザーの心も掴んでいます。

福島工業は、業務用冷蔵庫・オープンショーケースの開発で培った温度コントロール技術を応用した「食品安心技術」と「トータルソリューション力」を提供します。

食品工場・物流センターの安全安心を**エンジニアリング力**で御提案いたします。

トンネルフリーザー® ・商標登録番号 第1769862 高橋工業株式会社製

TBR FREEZER

長年培ってきたトンネルフリーザー急速凍結技術を活かしたパッチ式フリーザーです。



パッチ式
トンネル
フリーザー

小ロット生産、多品種生産、生産工程上台車での運用が良い商品に最適です。あらゆる業界で対応可能です。

OSJ TUNNEL FREEZER

シリーズ中最も多くのお客様にご採用頂いています。



パネル式
トンネル
フリーザー

断熱は内面外面ステンレスのパネルを使用し、床部をタンク構造とし、洗浄性の良いフリーザーとなっています。冷凍食品、水産、惣菜、鶏、畜肉、食肉、製菓やパンとあらゆる業界で冷凍、冷却に活躍しています。

WSJ TUNNEL FREEZER

タンク構造のボディとSJシステムを融合させたトンネルフリーザーです。



タンク式
トンネル
フリーザー

衛生面を特に重視される商品に対して多くご採用頂いています。CIP洗浄+蒸気滅菌によるクリーンな状態で、翌日の生産に対応する安心・安全なフリーザーです。特に冷却を目的とした豆腐、水産練り、惣菜業界で活躍しています。

大型冷凍・冷蔵プレハブ空調換気設備

大型物流倉庫施工事例



ドックシェルター

大型冷凍倉庫

オーバースライダー

空調設備



イトアンドの新拠点となる関東工場が堂々完成！ 生産の中核を担う冷蔵・冷凍設備工事をフクシマグループで担当。

人気の中華食堂『大阪王将』のチェーン展開を筆頭に、外食・中食・内食の3つの分野の食事業を手掛けるイトアンド株式会社。大阪にあった本社を2012年には東京へ移転。さらに関東以北での生産・物流拠点を担うべく、時期を同じくして、群馬県に関東工場「幸せ発信基地」が完成しました。主力製品を工場ですべて生産するために、温度管理は最も重要です。イトアンド株式会社の安心で安全、そして美味しいモノづくりを、福島工業の技術が支えています。



イトアンド株式会社 関東工場「幸せ発信基地」概要

法人名 イトアンド株式会社
所在地 群馬県邑楽郡板倉町泉野2-40-5
TEL 03-6402-3961 (東京本社代表)
生産品目 外食用餃子(具・皮)、生麺、冷凍食品餃子
製造能力 662t/月(外食向け372t、冷凍食品290t)
最大製造能力 1724t/月(外食向け744t、冷凍食品980t)
URL <http://www.eat-and.jp/>

新工場の冷設工事は 温度管理のプロに任せられた

1969年に創業した大阪・京橋にある1軒の中華食堂が、後に『大阪王将』として全国に展開することになります。西日本を中心に外食店舗を展開し、1993年には人気の餃子を扱った冷凍食品事業にも参入。売上拡大に伴い、2009年には大阪・枚方市にあった西日本の拠点、関西工場に冷凍食品等の本格的な生産ラインを導入し、今や冷凍製品だけでもラインナップは50種以上。外食とともに同社の売上の大きな割合を占める事業へと成長しており、2012年11月には東証二部上場も果たしています。そんな同社が関東への進出を考えたのは、「関東での需要が高まる中、関西からの食材輸送だけでは追いつかず、物流コストも掛かります。だから関東に拠点を置こうと決めました」と新工場を統括する商品本部 生産部の山口耕太郎ゼネラルマネジャー。東日本大震災などの影響もあり、当初の予定から遅れたものの、東北自動車道館林ICから約10分、都心まで60kmとアクセスのよい土地を取得。食材が手に入りやすく、また店舗や量販店への配送を含めて、できるだけ鮮度を落とさずに届けられる絶好の立地に、2012年9月、関東工場が完成しました。



商品本部 生産部
ゼネラルマネジャー
山口 耕太郎 様

地元小学生から公募した工場名は「幸せ発信基地」。食ビジネスに今や欠かせない、安心・安全、そして環境とそこで働く人にも配慮し、新工場は今までの食品産業では見られない「情報発信型」の新たな生産拠点に。現在は外食・冷凍食品それぞれで餃子や生麺といった同社の主力製品の生産がスタートしています。「鮮度を重視するという当社の取り組みは、すなわち温度管理を徹底することを意味します。工場新設にあたり、冷蔵・冷凍庫の設備工事は温度管理のプロフェッショナルにお願いしたいと考えていました」。

製品の安心・安全を担う品質管理室の業務も 福島工業の製品が支えています



品質管理室
林 秀寿 様(右)
儘田由香里 様(左)

品質管理室は、当工場で使用される原材料や生産する製品の安全性を確認する部署です。食品衛生法に則って細菌検査などを行うほか、賞味期限の確認なども行います。また、安定したレベルの“味”を供給するために、適切なタイミングで試食検査も担当しています。新工場設立にあたり、以前からあった品質管理室の設備も一新。福島工業FMS事業部と相談をしながら、無菌状態で検査ができるクリーンベンチをはじめ、細菌の培養に欠かせない恒温器、不

純物の少ない純水を豊富に供給できる純水器など、検査をより正確に、効率よく行うための設備を整えることができました。当社のこだわりは食の安心・安全と美味しさをどこまでも追求することです。その重要な役割を担う品質管理室はこれからも製品の信頼を裏付けるデータの信頼を裏付けるデータをまとめていきたいと思っています。



ともに歩んできた揺るぎない信頼関係で 新工場の中核を支える製品を導入

イトアンド株式会社と福島工業のお付き合いは、1997年にさかのぼります。福島工業が香港に設立した「福島国際(香港)有限公司」が、『大阪王将』の香港進出事業をサポート。「外国語一つ話せなかった私を、懸命にサポートしてくださったのが印象的で」と山口ゼネラルマネジャー。それをきっかけに、国内の『大阪王将』の業務用冷蔵庫などにも福島工業製品を導入。全国に展開するイトアンド株式会社の店舗事業を、福島工業と一緒に支えてきました。「何よりも優先したのは信頼でした。福島工業さんなら私たちのニーズに応えてくれる、そう思って新工場の冷設工事をお願いしました」とおっしゃいます。



今回の新工場では、重要な生産ラインの工程ごとに設置された冷蔵室9室、冷凍室3室をはじめ、工場内のテストキッチンのコールドテーブルを福島工業が納入。生産工程では、成形・加熱された餃子の品質に最も影響を与える急速凍結装置は、福島工業のグループ会社である高橋工業が、関西工場に続いて今回は2ラインを納入。さらに福島工業FMS事業部が主導となって、品質管理室の設備機器も導入するなど、フクシマグループ全体で取り組まさせていただきました。

「現在はまだ工場のキャパシティからすれば半分も出せていませんが、もしフルで回転させたとしても、ストックに余裕のある広さでの冷蔵・冷凍製品を導入できました。予算はもちろん、当社が望むスムーズな生産ラインを構築するために、たくさんの要望も言いましたが、福島工業さんには一つひとつ、きっちりとお応えいただきました。トラブルが発生したとしても担当がすぐに駆けつけてくれる、そんなアフターの安心感があるのも心強いですね」。



「発信基地」としてのメリットを 最大限に活かす為のサポートをしてほしい

冷蔵・冷凍庫の温度管理などは、すべてコントロールルームで一元管理。温度管理のプロフェッショナルとして、福島工業の様々なノウハウを新工場に導入しています。「現在、外食用餃子は月372t、冷凍食品は月290t、1時間で2250パックを生産しています。膨大な量の食材が毎日届き、加工され、膨大な数の製品となり、出荷されますが、それでも私たちは品質にはこだわりたい。それがイトアンドのポリシーなのです。そんな当社の中核事業を冷蔵・冷凍技術で支えてくれる福島工業さんには、本当に感謝しています」と感謝の言葉も。福島工業と連携を深めながら、今後も生産効率と品質面の両方を追求したいとおっしゃいます。



関東工場は「幸せ発信基地」の名前の通り、イトアンド株式会社が食の情報を発信する場所と位置づけています。たとえば新工場の向かいに見える東洋大学との産学連携はすでにはじまっており、福島工業製品が導入されたテストキッチンから、健康志向にマッチした新商品が次々と発信されています。地域との連携も回り、授業の一環で小学生が工場見学に訪れることも。イトアンドの“アンド”は食をもっと楽しくという意味があり、新工場に訪れることで、たくさんの方に豊かな食のありがたみ、そして楽しさを共感してもらいたいという思いが込められています。関東工場のISO12000を取得した今、安心・安全の基準をさらに高めたいという思いのもと、福島工業にも「当社が新製品や新技術を創り出すには、福島工業さんの温度管理の技術や製品が欠かせません。新しい情報を常に共有しながら、新工場から一緒に情報を発信できる、そんな私たちのパートナーであり続けてください」という期待の言葉もいただきました。

