

シリーズ
地方の卸問屋はいま
変化する流通に対応する食肉企業

ミートコンパニオン(東京都立川市)

MCグループの中核企業の(株)ミートコンパニオン(東京都立川市、阿部昌史社長)が、昨年4月に「ステーキのどん」「フォルクス」の名称で人気の(株)どん(東京都北区)の鶴ヶ島工場の事業譲渡による食肉加工製品の大規模増産に着手してから、およそ1年が経過し、日増しに稼働率が上がっている。そこで今回、鶴ヶ島工場の概要と戦略を取材した。

MCグループは(株)ミートコンパニオンの初代社長で、現会長の阿部徳次氏が昭和49年に設立した食肉卸のグループ企業だ。中核は(株)ミートコンパニオンで子会社に(株)日本カイハツミートや(株)アグリズ・ワンがある。

同社が業界で広く知られるようになったのは東京都が開発した豚肉「TOKYO X」を積極的に支援販売したことであり、安全・安心への取り組みとして農場管理獣医師協会と生産者との三位一体となり「FMVA認証牛」を育てた功績は誰もが知るところだ。

今回紹介する鶴ヶ島工場(埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1、嶋村貢工場長)は平成24年4



阿部社長



嶋村工場長

月に、主にステーキレストランを展開する(株)どんから事業譲渡された工場だ。8,129㎡の敷地に、延べ4617.93㎡の床面積を有する食肉・加工の大規模工場である。

製造商品は、主に(株)どんが展開する「ステーキのどん」「フォルクス」やしゃぶしゃぶ業態の「どん亭」向けに、ポーション加工した食肉製品やハンバーグ製品などだ。

365日稼働で月間300 t 以上を製造

製造ラインは多種に分かれており、室温10℃の中で①ハンバーグ製造ライン②カットスライスラインが2ライン③ソース・ドレッシングなどの製造ライン④内臓肉カットライン⑤から揚げなどの鶏肉ラインで構成され、これらのラインはすべて独立しており混交による汚染を回避している。製造数量は、1日あたりハンバーグラインが3 t、カットラインは10 t(スライスが7 t)で、365日の稼働を実現、月間300 t以上の製品を製

造している。供給エリアは、基本的に全国をカバーしている。MCグループの主力工場である新潟第1工場(新潟県十日町市)と比べると、首都圏への交通アクセスが良く、物流コストが低減できることから、すでにグループの中核工場としての位置づけである。

使用している原料は、基本的に外食ユーザーに指定されている原料であり、でき上がった商品は指定された冷蔵倉庫や全国のデポ拠点へと供給される。作業は午前8時から午後5時(一部日配品は午前5時から)まで。工場働く従事者は現在199人で、うちパートが140人、派遣社員50人が随時ローテーションを組んでいる。

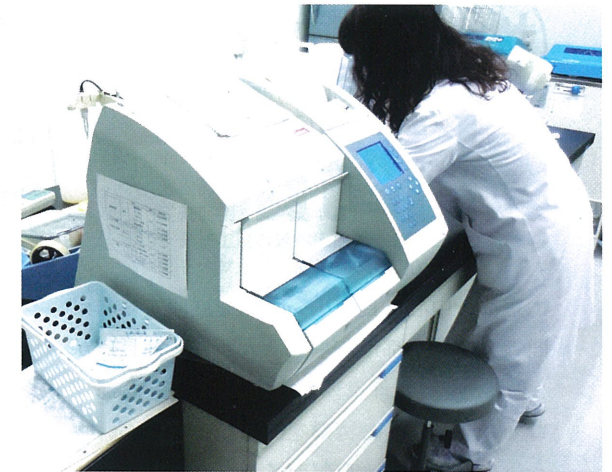
徹底した衛生管理体制

取材当日は、アウトサイドとハンギングテンダーのステーキ用の処理加工をカットスライスラインで行っていた。原料は原料受け入れGパスから搬入され、大型の解凍器(通常3日を2日間で解凍)を経て、O157対策として専用の肉洗浄機で処理前のブロック・部分肉を次亜塩素洗浄。その後、エアで水分を吹き飛ばし、さらにエタノール噴霧による洗浄とドリップ洗浄を行ってから、カットラインでハラミステーキとして商品化される。

また、通常のハンバーグとチーズインのハンバーグをハンバーグの2ラインで製造していたが、原料を大型のフレーカーを使って砕いてから、味付けしてから攪拌まで決められた手順で処理されていた。その後マイナス30℃の急速冷凍を経て、冷凍庫に一時保管。箱詰めされ出荷用のSパスから、店舗のバックヤードに向けて配達される。

ステーキ商材はエージング庫から原料を搬出して洗浄機による肉洗浄を経て、整形ラインで加工処理される。1日1 t処理し、リキッドフリーザーによるアルコール急速凍結後に冷凍庫に。出荷はもちろんSパスからだ。

工場内管理は各ラインにピンクの帽子を被



O157検査機器の導入など衛生管理体制も万全

MCグループの中核 鶴ヶ島工場を訪ねて

った「クルーリーダー」があり、ラインの安全と従業員の衛生、製品の品質に気を配っている。また、品質衛生管理を担当する専門員2人が常駐。検査室では各種細菌やO157検査を入念に実施。従業員も毎月1回検便を実施する。工場内の清掃は毎日終了時に実施。国際安全基準のSQF取得を目指し、記録の記帳作業に取り組んでいる。

外食業態に持てる機能で商品供給

阿部昌史社長はSQF取得への取組みについて「すでに社内にSQFプラクティショナーの有資格者を2人育てている。まず牛肉を輸出する食肉センターのアグリズ・ワンで今秋までに取得し、相模原工場、鶴ヶ島工場、新潟の2工場、福島工場の順に取得したい」とし、鶴ヶ島工場は「どんへの商品供給を主体に、持っている機能を生かして、ステーキ、ハンバーグ、ポーションカット以外にも、鶏肉商材、業務用ソースや生タレ、加熱ダレなどを外食業態に供給したい」と意気込む。工場の凍結能力アップを図るためトンネルフリーザーの導入を今期中に検討している。