

【工場訪問】ステーキのどんへの商品供給基地、MC鶴ヶ島工場



MCグループの中核企業の㈱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㈱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㈱ミートコンパニオン(MC)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。業界で広く知られる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三位一体となって「FMVA認証牛」を育てた功績は誰もが衆知だ。

鶴ヶ島工場(埼玉県鶴ヶ島市柳戸町7-1、嶋村貢工場長)は、昨年4月に主にステーキレストランを展開する㈱どんから事業譲渡された工場。8129㎡の敷地に、延べ4617・93㎡の床面積を有する食肉・加工の大規模工場だ。製造商品は主に、㈱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を供給。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・ドレッシング等の製造ライン④内臓肉カットライン⑤から揚げ等の鶏肉ラインに構成され、これらのラインはすべて独立して流れており、混交による汚染を回避。製造数量は1日あたりでハンバーグラインが3トン、カットラインは10トン(スライスが7トン)であり、365日稼働を実現し、月間300トン以上の製品を製造。供給エリアは全国をカバーし、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だ。使用原料は、基本的に外食ユーザーに指定されている原料であり、出来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。365日稼働で工場で働く従事者は199人在籍し、内パートが140人、派遣社員50人が随時ローテーションを組んで対応。工場内の管理は、各ラインにピンクの帽子を被った「クルーリーダー」が居りラインの安全と従業員の衛生、製品の品質に気を配る。製造従事者の他に、品質衛生管理を担当する専門員2名が常駐し、検査室は各種細菌やO157の検査を実施して安全管理に万全を配す。また、従業員も毎月1回検便を実施している。

鶴ヶ島工場について阿部社長は「㈱どんへの商品供給を主体に、持っている機能を生かして、外食業態向けに、ステーキ、ハンバーグ、ポーションカット以外にも、チキン商材、業務用ソースや生タレ、加熱タレなどの商品を、外食業態に供給することが出来れば」と前向きだ。