相模原プロセスセンター完成

30周年に日本カイハツミート

総合食肉卸問屋のミートコンパニオン（MC）グループの食肉・加工部門をリードしてきた㈱日本カイハツミート（本社＝神奈川県相模原市緑区西橋本3―10―21、阿部昌史代表取締役社長・MCグループ代表）は、4月3日に創立30周年と相模原プロセスセンター新工場（緑区橋本台2―2―22）の竣工を祝う式典を開催し、併せて商品展示会を行い、取引先など関係者430人を招いた。新工場は、産業集積都市「相模原市」の施策であるステップ50の対象優良企業の工場として、市が強力に支援して建設されたもので、チルド温度帯による食肉製品を毎日受注し製造、デリバリーする無休の日配のプロセスセンターだ。従来の本社工場および第2工場のフレッシュセンター、八王子工場で製造していた各種食肉製品の製造をも集約化したHACCP対応の近代的食品工場であり、新工場の稼働で同社は食肉総合加工問屋から食肉総合企業へと大きく飛躍した。新工場と竣工式典の概要を紹介する。

3工場の機能集約

祝賀会と商品展示会行う

日本カイハツミートは、早くから365日受注・製造・配送と無休体制による日配品製造で高いスキルとノウハウを武器に、食肉調理非加熱製品の生産性を高めてきた。

しかし、永年の稼働により施設が老朽化してきたため、創立30周年を契機に新たなスタートを切るにふさわしいステージとしての新工場を準備しようと、昨年9月から相模原市緑区橋本台2―2―22の地に工場の建設を進めてきた。

最新の衛生設備を整えた相模原プロセスセンター

3日の創立30周年・新工場竣工記念式典および商品展示会では、MCグループや同社の取引先など関係者430人を招き、盛大に祝った。午前11時からは、亀ヶ池八幡宮の宮司による神事が行われ、阿部昌史社長、阿部徳次会長と、工事関係者を代表して㈱フジタ横浜支店の篠原孝一支店長が玉串を奉てん。式のあとにはフジタ横浜支店に感謝状が贈呈された。

午後1時半からの竣工式典では、阿部社長が別項のとおり創立30年と新工場竣工の感謝とお礼の言葉を述べた。

工事設計・施工者を代表してフジタ横浜支店の篠原支店長は「昨年9月着工で、約6カ月間の短期間の工事であったが、無事故、無災害で無事完成した従業員に優しい工場だ。高品質な建物であり、MCグループの基幹工場として末永く利用・発展されることを確信する」と述べた。

来賓のもとむら賢太郎衆議院議員は「創立30周年と、4月から政令指定都市となった相模原市に新工場の建設と大変おめでたい。神奈川県の政令都市としては3番目であり、ますます大きく変化し発展すると思う」

「貴社におかれてはぜひ40年、50年と地に足をつけて、生産から加工・販売と一貫したシステムで発展されることを期待する。貴社は、幻の豚といわれる東京Xや暖らん亭など新しい分野でも活躍されている。これからも消費者においしいお肉を提供していただきたい」

㊤新工場披露に合わせ商品展示会が行われた
㊦従業員が働きやすい環境の精肉加工室

もとむら衆議院議員

神奈川県議会の佐々木正行議員は「阿部社長は変化しないのは後退であるといわれるが、多くの企業が海外に進出する中で、相模原に工場を建設していただいた。この工場は相模原市の施策である、市内で事業を行う事業所に対し強力に支援するステップ50の対象工場だ。変化を恐れることのない阿部社長の姿勢により、これからも発展されるだろう」とそれぞれ祝辞。

阿部徳次会長ら4人の役員が紹介された

次いで日本カイハツミートの阿部徳次会長、植村光一郎常務取締役、小石伸市取締役本部長、葉山泰弘取締役の役員紹介が行われ、りそな銀行の原俊樹CEO執行役員による乾杯の発声で祝宴に入った。

式の最後に阿部会長が「世の中は大変な不況であり、新工場をフル稼働させるには並なみならぬ苦労が

月間生産能力は400

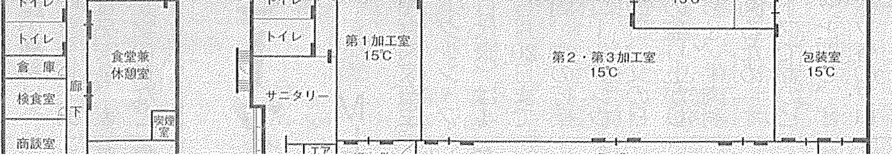
オゾン殺菌で

新工場は、全国でも有数の産業集積都市「相模原市」ならではの施策である、相模原市内で事業を行う事業所に対し相模原市が強力に支援するステップ50の対象工場となっており、投資額や設備費に対して一定の支援を受けることができる。市も認める優良企業の工場である。

相模原市緑区橋本台2―2―22に新工場を建設したのは「首都圏のユーザーに日配製品を滞りなく供給するとなると、消費地に近くチルド配送が可能な地域でなければならない。ここは本社の近隣という好条件もあり、新工場の建設となった。今後、ますます外食企業や量販店などへの供給の増加が期待でき、確実な配送を考慮しても最適の場所だ」（阿部社長）という。

4月4日から本格稼働した相模原PC工場は、敷地面積3463平方

日本カイハツミートの新プロセスセンター平面図



安全・安心の食肉提供

当たり前の努力を貫き

日本カイハツミート代表取締役社長　阿部　昌史

新工場の概要に触れ、謝辞を述べる阿部社長

皆さまには、平素より格段のご支援とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。弊社では、今年度は会社創立以来30年という節目の年にあたり、その節目を新工場の落成とともに迎えられることを私自身、大変うれしく感じております。

この度、この相模原の地に新たな工場を新設しましたのは、各工場の施設老朽化に対応することはもとより、30周年の節目を弊社の第2創業期ととらえ、新たなスタートを切るにふさわしいステージを準備したいという思いからでした。

また現在、相模原本社工場、第2工場、八王子工場と三つの施設に分散して、365日無休で稼働している近郊の製造基地を新工場に集約させることで、限られた資源と人員を集約させ、同時に合理化によるメリットを出したいと考えました。

本日、皆さまに披露させていただくこの工場は、いわゆるプロセスセンターとなります。チルド温度帯による食肉製品を毎日受注し製造、デリバリーするという無休の日配工場です。

不況下のこの時期に、地価の高いこの地にどうしてと思われるでしょうが、消費地に近く、今後ますます交通アクセスが良くなるであろうこの地にということになりました。その分、土地代も労務費も、コストは上がると思います。

しかし、コストは企業の知恵と努力で低下させることができます。この新工場には、取引先の皆さまに私どもの理念を届け続けるために考えました「知恵と努力」がたくさん詰まっています。当社の理念は「安さ」のみを追求した「ものづくり」ではなく、品質＝安全・安心「安全で安心でおいしいお肉」を「良い価格」で提供するということです。

当たり前のことですが、いまの社会経済情勢の中でこの「当たり前のこと」を貫いていくためにも、信念をもち、そしてある程度のコストも覚悟しなくてはならないと考えています。

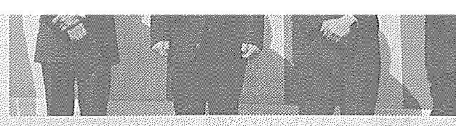
搬入から作業、製品出庫まで、流れを断絶させないレイアウト。それによりいままでよりもさらに高い生産効率が期待できます。また、HACCPに対応する設備を随所に備え、ビスの一つに至るまでステンレスを使用しました。手洗い、工場内の水道は、すべて最新設備の熟成オゾンによるオゾン水を使用しており、夜間の非稼働時間には空気中もすべてオゾン噴霧による清浄化を図り、安全性を高めました。

そして、室内の気圧をコントロールすることによって、外気の侵入を防いだり、結露を防止し、工場内の機密性を高めています。工場内すべての部屋の空調は事務室でモニターし、集中コントロールされます。さらに工場内は、汚染エリアごとにそれぞれ配色を変え、交差汚染のないように設計されています。

本日皆さまにこの新工場をご紹介できるのも、一重に、弊社の思いにご賛同いただきました相模原市役所さまをはじめ、取引銀行の皆さま、多くの工事関係者の皆さまのおかげと、深く感謝申し上げます。

30周年の節目を迎えることとし。株式会社日本カイハツミートおよびミートコンパニオングループは、この新工場とともにさらなる飛躍を目ざし、日々、努力していく所存です。何とぞ倍旧のご愛顧を賜りますようよろしくお願い申し上げます。

社長は退であ多くのする中を建設この工業であ行う事支援す


阿部徳次会長ら４人の役員が紹介された

るステップ50の対象工場だ。変化を恐れることのない阿部社長の姿勢により、これからも発展されるだろう」とそれぞれ祝辞。

次いで日本カイハツミートの阿部徳次会長、植村光一郎常務取締役、小石仲市取締役本部長、葉山泰弘取締役の役員紹介が行われ、りそな銀行の原俊樹CEO執行役員による乾杯の発声で祝宴に入った。

式の最後に阿部会長が「世の中は大変な不況であり、新工場をフル稼働させるには並みならぬ苦労があると思うが、皆さまのお力添えにより1日も早く120%稼働させるよう努力するので、今後ともご支援のほどよろしくお願いしたい」と謝辞。

このあと、新工場の内覧会と同社が製造し新工場でも製造する食肉製品の商品展示会が行われた。

生産能力は400トン

オゾン殺菌で衛生万全

でも有「相模施策でで事業し相模するス場とな

㊤新工場披露に合わせ商品展示会が行われた
㊦従業員が働きやすい環境の精肉加工室

っており、投資額や設備費に対して一定の支援を受けることができる。市も認める優良企業の工場である。

相模原市緑区橋本台2−2−22に新工場を建設したのは「首都圏のユーザーに日配製品を滞りなく供給するとなると、消費地に近くチルド配送が可能な地域でなければならない。ここは本社の近隣という好条件もあり、新工場の建設となった。今後、ますます外食企業や量販店などへの供給の増加が期待でき、確実な配送を考慮しても最適の場所だ」（阿部社長）という。

4月4日から本格稼働した相模原PC工場は、敷地面積3463平方㍍、建設面積は2003平方㍍で、延べ床面積は1階の工場および2階事務室などを含めて2589平方㍍。近代的HACCP対応の、非加熱の食肉加工品製造工場だ。建物の外壁は明るいピンク色を基調にしており、室内も明るいクリームや黄色系を多用した色合いで、働く従業員の気持ちも明るくなるような職場環境をつくり出している。

従業員は約160人体制で、1日あたり製造能力は10～15㌧、月産350～400㌧の非加熱生鮮食肉加工品を製造している。365日稼働で、日配製品を大手総菜チェーンや大手量販店総菜部、焼き肉チェーンなどの多くのユーザーに供給できる。

工場の全室には熟成オゾン水が供給され、夜間にはオゾンの噴霧による殺菌が行われており、効果的に食中毒菌の繁殖や室内汚染を完全にシャットアウトしている。さらに、安全・衛生を万全に確保するため、容器洗浄や乾燥、殺菌水生成などの総合サニテーション体制が完備され、工場内は各種食肉製品製造機器が整然と配置されている。

サニタリー室からエアシャワー室を通り、導線左サイドから各室を紹介していくと、第1加工室は室温15度Cで、鶏肉のチルド加工室であり、鶏肉のポーションやから揚げ、味付け肉などの非加熱加工製品を製造。

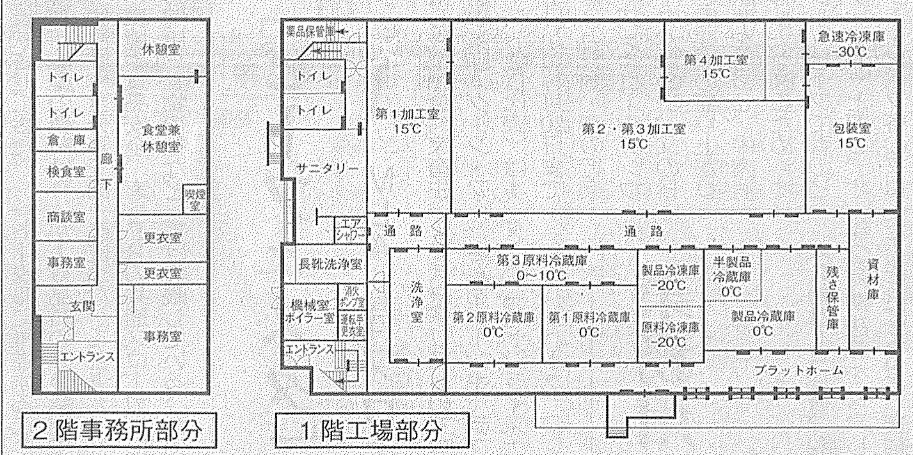
第2と第3加工室は室温15度Cで、チルドの牛肉や豚肉のスライス、ステーキ、切り身、ポーションカット、味付け肉製品の加工室だ。精肉のアウトパック対応も行っている。第4加工室は室温15度Cで、製品に対するパン粉付け加工室だ。ここではトンカツやメンチカツなどのパン粉付けを主に行っている。

また急速冷凍庫を備えており、冷凍温度はマイナス30度Cで、隣には15度Cの包装室と資材庫や壁を挟んで通路兼残さ保管庫も設備されている。

一方、工場の真ん中を貫く通路を挟んで室温0度Cの製品冷蔵庫、半製品冷蔵庫、さらにマイナス20度Cの製品冷凍庫が2室あり、隣に解凍専用の部屋をもち、0～10度Cの室温を保っている。

原料の食肉保冷庫としては、0度Cの第1原料冷蔵庫と第2原料冷蔵庫を備えている。製品を入れるバットなどを洗浄するのは、自動洗浄機を設置した専用の洗浄室をもっている。製品の搬出入は、20度C設定のプラットホームに設置されている5カ所のドックシェルターを使用する。

日本カイハツミートの新プロセスセンター平面図



私たち、南米日系人は
働く事に制限はありません
多くの仲間が
食品工場で働いています
ユニバーサルオペレーションサービス㈱
〒196-0022 東京都昭島市中神町1314-12
TEL 042-542-6810
FAX 042-545-7977
松戸・津田沼・かすみがうら 般13-150047

CREO
食品工場の総合サニテーションはお任せ下さい！
美感と衛生の
株式会社クレオ
取扱品目：容器洗浄機、容器洗浄乾燥機、器具洗浄機、泡洗浄機、各種洗浄剤、殺菌水生成装置
本社 東京都中央区八丁堀3-19-9ジオ八丁堀 〒104-0032 TEL 03(3553)1900
羽生プラーツ 埼玉県羽生市上川俣1366-1 〒348-0056 TEL 048(561)5751
大阪支社 東大阪市長田中4-2-5 〒577-0013 TEL 06(6748)3955
名古屋事業部 名古屋市西区八筋町313番 〒452-0815 TEL 052(501)6611
九州事業部 福岡市博多区博多駅南6-6-26八尋ビル 〒812-0016 TEL 092(412)7080
北海道クレオ 札幌市東区伏古13条3-15-6 〒007-0873 TEL 011(786)2640
http://www.a-creo.co.jp/

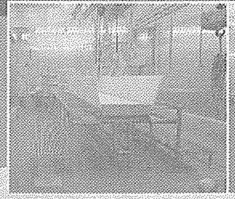
千年の草原から生まれた健康和牛。
くまもとあか牛
阿蘇王
あか毛和牛
伝えたい、和牛のおいしさ。
（問）熊本県畜産農業協同組合連合会 096-365-8811

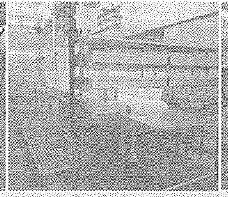
店舗・ビル・マンションの建物総合管理
AQALINK
株式会社アキュアリンク
神奈川県相模原市南区当麻874-7 〒252-0336
TEL 042-778-1391 FAX 042-778-1681

RGL JOINT 株式会社 リガルジョイント
代表取締役 稲場 久二男
熟成オゾン水で貢献する！
〒252-0331 神奈川県相模原市南区大野台1-9-49
TEL：042(756)7444 FAX：042(752)2004
URL:http://www.rgl.co.jp E-mail:info@rgl.co.jp

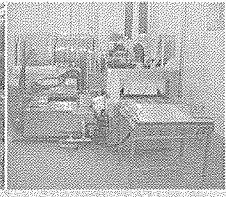
労働者派遣事業許可 特13-302628
J.T.CORPORATION 株式会社
〒205-0014 東京都羽村市羽東1-9-12 山興ビル1F
TEL 042-555-7100 FAX 042-555-7104
j.t.corporation@earth.ocn.ne.jp

包装資材のご用命からプランニング・メンテナンスまで
食品包装の近代化・省力化に
ニューウェルの提案を!!


牛脱骨

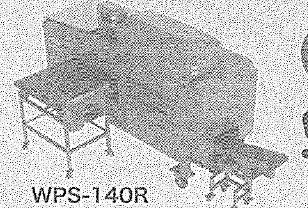

牛包装

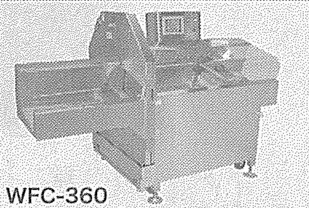
豚梱包


コンテナ洗浄
（ラベル剥離付き）

NEW WELL 株式会社ニューウェル
千葉事業所
〒284-0021 千葉県四街道市長岡 209-1
☎043-424-2939 FAX 043-424-2365
東京事業所
〒144-0044 東京都大田区本羽田 1-15-9
☎03-3742-2939㈹ FAX 03-3743-2365

創立30周年と相模原新工場の竣工を祝し、貴社ますますのご発展をお祈り致します。
WATANABE
ワタナベフーマック株式会社


WPS-140R
ステルス


WFC-360
タイフーンチョップ

代表取締役社長 渡邊 英二
本社 〒454-8527 名古屋市中川区露橋 2-12-26 TEL 052-361-8511 FAX 052-361-8490
関東事業部 〒168-0081 東京都杉並区宮前 3-4-5 TEL 03-3247-8001 FAX 03-3247-8629
札幌・旭川・東京・横浜・仙台・名古屋・信州・金沢

ANNIVERSARY
次の100年を築く。
2010年、おかげさまでフジタは創業100周年。
FUJITA
www.fujita.co.jp
想像を超える創造力で、
果てしなく広がる未来の起点になる。
私たちは、100年目のフジタです。