

エバラ食品工業株式会社 栃木工場見学会を実施

日本食品工業倶楽部分科会「食品工場近代化推進研究会」は、4月15日にエバラ食品工業株式会社栃木工場の見学会を開催した。

エバラ食品工業(株)の沿革と栃木工場の概要

見学会に先立ち、今坂浩栃木工場長から挨拶と、同工場の沿革についての紹介があった。

エバラ食品工業(株)は1958(昭和33)年5月、神奈川県横浜市神奈川区でソース・ケチャップの製造販売を開始。社名は、創業初期に生産を行っていた東京都荏原区(現在の品川区)の地名に由来している。当初は業務用の



ラーメンスープなどが主力商品だった。1960年台の後半に家庭での肉食が広まったことで「焼き肉のたれ」を開発、大ヒット商品となり、現在の礎を築いた。

同工場は1984年4月に稼働を開始。敷地面積は約33,000平方メートル、「焼肉のたれ」「黄金の味」「浅漬けの素」「すき焼きのたれ」などを生産している同社主力工場の一つ。1号および2号ラインはたれ類や浅漬けの素などの量産ラインで、充填能力は毎秒220~350リットルのウエイト式。3号ラインは毎秒80~150リットルの容量式で小ロット生産にあてられている。小ロットラインの製品は「生姜しぼりました」「大人の粋」「スンドゥブチゲの素」など。すべてのラインは充填から箱詰めまで完全自動化されており、厳密な品質管理下で生産している。

衛生管理

原料はすべて受け入れ前検査済みのもの。計量ののち調合、現場検査を経てタンクごと殺菌するバッチ式加熱を施し充填する。1基の調合タンクの容量は約7トンで、400グラムのボトル約18000本が生産できる。充填後は速やかに冷却し、品質の変化



を防いでいる。シュリンクラベルに印刷される賞味期限は画像カメラで1本ずつ印刷不良などを確認する。

ロットごとに抜き取り検査をし、サンプル保管庫に一定期間保存している。この期間は10か月から1年の賞味期限+3か月を設定し、万全を期す。

一つの製品の製造にかかる時間は30分から1時間だが、次の商品の製造に入るには1時間半の洗浄をかけている。

またISO9001とISO22000を取得し、運用しているが、フードディフェンス事項の対応として適所へのカメラの設置や施錠などによる入室管理を徹底している。

製品のトレーサビリティについてはレーザーマーカにより、何時何分のどのロットかが識別できるシステムを採用している。

改善への取り組み

建物内の通路に改善シートの掲示コーナーが設けられ、製品作りに対する従業員一人一人の熱心な姿勢がにじみ出ている。

たとえば、冬季におけるホースの凍結を防ぐ工夫や工具の収納の効率化について。ホモバルブの組み立て手順を図示することで誰にでも組み立て作業が行えるようにすることや、ステンレスカップに「オキソニア専用」などのラベリングを施し、混入ミスをなくす方法など、きめ細やかな改善対策の提案がびっしりと並ぶ。それぞれに「改良済み」などの対処工程も示されている。

敷地内には「たれ」の香ばしい香りが漂い、家庭の団欒や食の楽しみを想起させる。近代的な工場では食の安全を守る厳密な姿勢もまた重要な構成要素なのだと認識を新たにする。



最後に

生産活動に日々お忙しい中、我々の見学を受け入れてくださったエバラ食品工業(株)栃木工場の方々にお礼を申し上げます。

次回「食品工場近代化推進研究会」の定例見学会は
7月9日(水)日本製粉(株) 千葉工場にて開催。

「食品工場近代化推進研究会」次回見学・研修会 / 「日本食品工業倶楽部」についての
お問い合わせ・詳細は、info@bcs-food.co.jp