

株式会社マエダ 惣菜工場への 電化厨房導入事例

唐澤 直仁 (からさわ なおひと) ニチワ電機株式会社 東京支店 市場開発部 部長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。
今回は「惣菜工場」の事例を取り上げる。

1. はじめに

株式会社マエダは、青森県内で26店舗を展開するスーパーマーケットである。惣菜部門において工場を保有し製造を行ってきたが、老朽化及び商品の生産数・生産量の増加、衛生管理体制の向上、商品の高品質化、を目的として新工場建設に至った。計画は2012年12月より開始し2014年12月に竣工の2年に亘る。

主な取扱商品としては、和惣菜、サラダ、肉の半加工、おにぎり、寿司、麺等である。今後の店舗展開に向けて生産量は現行の2倍を予定している。また、少子高齢化により店舗での人材確保が困難になることから、店舗作業の軽減化を目指している。このため、将来的に新たな生産設備を増設できるスペースを確保したうえで建設となった。

2. 施設の概要

名称	株式会社マエダ テン亭デリカ工場
所在地	青森県青森市間屋町2-14-3
敷地面積	3292.21㎡ (995.89坪)
建築面積	1829.10㎡ (553.30坪)
構造	鉄骨構造/1階建
工期	2014年8月～2014年12月
建築設計	株式会社平塚建築設計事務所
建築施工	経商事株式会社
コンサルティング	ニチワ電機株式会社
設計・施工	ニチワ電機株式会社

3. 施設の特徴

本施設は、HACCP12手順に則り設計された施設であり、農林水産省HACCP手法支援法の認定を得ている。商品の受け入れから検取、下処理、調理、盛付、配送に至るまですべての工程を衛生的に行えるよう作業工程別にきめ細かなゾーン分けがされ、その出入りには厳しい衛生管理を課している。各ゾーンは交差汚染防止の為、完全なワンウェイ方式となっている。床は作業内容によって色分けを行い、さらに衛生面と共に効率面も追及された動線が多品種に及ぶ商品アイテムの製造を支えている。

厨房内は温度管理システムを導入し、TT管理(温度と時間の管理)を徹底し、バクテリアコントロールにより余分な保存料や添加物を使うことのない安全で健全な食の提供につながっている。また、細菌検査は外部機関へ検査を委託するだけでなく、自社内部でも行えるよう衛生検査室を設けている。

こういった衛生管理体制を向上・確立させる為の取り組みだけでなく、昨今の異物混入事件にみられるフードディフェンスとして建物外部向けの防犯カメラだけでなく工場内部向けの監視カメラも採用している。