

食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

# がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。

安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、美味しく、健康で、楽しい。

このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、

福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など

「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。

あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。

それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

Vol.19

スーパー・チェーンの未来を変える  
リノベーションへの挑戦と意義

難問だらけのプランを  
フクシマグループの組織力で実現

高品質な空調システムを導入し  
高い衛生基準を備えた  
精肉ミートセンターが目指すもの

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。  
第19回は、株式会社いちまる「いちまる精肉ミートセンター」様を訪問しました。

特集

株式会社いちまる  
いちまる精肉  
ミートセンター 様



## 地域特有の気候に対応した システム調整にも フクシマの技術力が光る

帯広では、冬になると気温がマイナス20℃にまで下がることがあります。クリーンルームの構築に欠かせない陽圧システムは、外気を給気し室内の気圧を上げることで、害虫や埃、また汚染されている空気の進入を防ぐ仕組みですが、「いちまる精肉ミートセンター」ではさらに、室内を8°Cに保つようにコントロールする必要がありました。そのため寒い日は、外気を暖めてから給気できるようにコントロールすることで対応しました。こうした地域特有の気候に合わせて仕様をカスタマイズできるのも、福島工業のエンジニアリング技術力があったからです。



Food Episode 19  
Fukushima こぼれ話



美味しさを余すことなく  
お届けできる  
クリーンルームの魅力

クリーンルームを導入したことにより鮮度の高い精肉が提供できるようになった「いちまる」。そのなかでも、衛生的な環境下で健やかに育てられたSPF豚は、病原体を一切持たず、安全であるうえに柔らかく、甘みがあって美味しいとされています。写真は、10年来の付き合いという地元清水町の青木ビッグファームで育てられたもの。こうした肉の旨味を損なうことなく提供できるのも、クリーンルームの大きな魅力と言えるでしょう。

## Engineering Solution

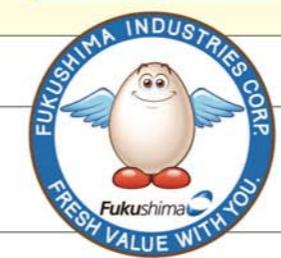
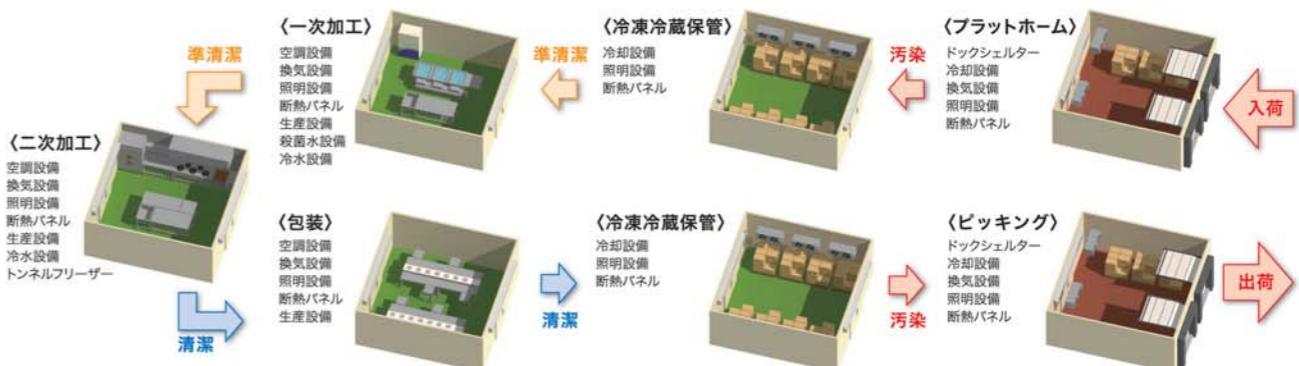
### フクシマエンジニアリング コンセプト



### Fukushima Engineering

《Fukushima Group=食品安全技術》

センター概要計画 → ゾーニング計画(生産ライン計画) → 建築設計(設備計画) → 施工実施



Fukushima

[www.fukushima.co.jp](http://www.fukushima.co.jp)

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、  
生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■本パンフレット  
に収録したものは、  
すべて当社に著作  
権の存するもので  
す。無断複製は固  
くお断りします。



# 常識にとらわれない、新しい発想をもとにした “消費者の安全”と“会社を改革する挑戦”をサポート。

北海道帯広市内に10店舗、近郊に4店舗。地元に密着したスーパーチェーンを展開する「株式会社いちまる」は、昨年、魚介や野菜、精肉を一括して取り扱う生鮮食品の加工センターから精肉工場を独立させ、従来の精肉加工工場の常識を覆す、新しい精肉ミートセンターを立ち上げました。

立地条件上の制約や、理想と予算との折り合いなど課題が山積みでしたが、そのチャレンジをフクシマグループがサポートさせていただきました。



## いちまる

### ■いちまる精肉ミートセンター 概要

法 人 名 株式会社いちまる生鮮センター  
所 在 地 北海道帯広市西5条南31-1-15  
T E L 0155-23-0102  
生 产 品 目 鶏豚牛肉のスライス、ブロック、パック詰め  
製 造 能 力 140,000パック／月  
センターフェース面積 810m<sup>2</sup>  
U R L <http://www.ichimaru.gr.jp>

### 未来を見据えた リノベーションへの挑戦と意義

「快適さがいつもそばにある」をモットーに、主に食料品と日用品を取り扱う地域密着型のスーパーを運営する「いちまる」。なかでも主力商品である生鮮食品の加工は、店舗ごとではなく、全店すべて一括して生鮮センターで行っています。一箇所で集中的に行うことによって、コストの低減や効率化を図ってきました。しかし、全店舗の生鮮食品をカバーするには充分な規模とはいえず、生鮮センターのリノベーションは大きな課題となっていました。

そんなとき、ショッピングセンター内で隣接する大手物販店が移転することになり、その跡地に新しい精肉ミートセンターを建築する計画が浮上。設計プランがほぼ決まりかけた頃、精肉ミートセンターの総責任者を務める斎藤文彦部長が入社されました。前職では、東日本大震災で甚大な被害を受けた食品加工工場の再生を指揮。わずか1年で復活させたその手腕が高く評価され、精肉ミートセンターのリノベーションは、斎藤部長に一任されたのです。

斎藤部長はリノベーションのコンセプトを一から見直し、より高い衛生基準にこだわった、精肉ミートセンターのプランを考案。クリーンルームを配した設計図は、当初のプランにはなかったハイスペックな設備となり、計画は難航しました。

「せっかく作るのならば、精肉ミートセンターを軸に、社内のさまざまな問題を改革できるような、可能性を秘めた工場づくりを目指したいと考えました。組織や人材育成などのソフト面は後から構築していくますが、ハード面はそういうわけにはいきません。ベースとなるハードのスペックは妥協せず、可能な限り実現させることが重要でした。そのタイミングで、福島工業さんと出会えたことは、本当に幸運でした」と、当時を振り返る斎藤部長。計画が停滞し、理想を諦めかけていたのが一転、実現に向けて一気に加速し始めたのです。

### 衛生基準を高めたことで労務管理も改善 さまざまな改革を実現することができました

今回、私たちはあえて衛生基準の高い工場を作ることで、さまざまな可能性を見い出そうと考えました。労務管理の改善もその一つ。これまで精肉部門は朝4時から作業を開始し、その日に配給する分の6割を開店時までに出荷。そして残りの4割を昼までに配送する二段階で行っていました。しかし、新しい精肉ミートセンターでは、商品の日持ちが良くなったことで、翌日配送する分を前日のうちに仕上げ、配送セン

ターに出荷。翌朝の開店時までにすべてを納品するというサイクルに切り替えることが可能になりました。その結果、従業員も朝9時出社となり、品質を落とすことなく労務環境を改善することができたのです。また、このような働きやすい環境は人材採用のしやすさにも繋がります。まだまだ改善できることは、たくさんあります。このセンターのポテンシャルを本当に活かすのは、これからだと考えています。



株式会社いちまる  
生鮮センター  
業務推進部 部長 斎藤 文彦



①搬入・搬出室のドックシェルター  
②クリーンルーム天井のLED照明  
③保管庫へ移す直前のパッキングされた商品  
④クリーンルーム内の室温をコントロールする集中温度制御盤  
⑤搬出庫のスライド扉 ⑥冷蔵はすべて福島工業製

### 課題の多かったプランを フクシマグループの組織力で実現

スーパーに隣接した立地は理想的でしたが、物販跡地であるがゆえに、加工工場に必要な+給水や排水、電気などのインフラは全く整備されていません。さらに、店舗は一階だったため、本来、工場の床下に配管すべき排水管などの設備スペースもありませんでした。

こうした条件が制約されたなかでも、斎藤部長は「衛生基準の向上」を軸にするコンセプトのもと、クリーンルームの導入にこだわりました。それを実現するため、斎藤部長とフクシマは何度も打合せを重ね、互いにアイデアを出し合いながら設計図を作り上げていきました。

「福島工業さんは、とにかくレスポンスが早かったです。リクエストに対して2、3日で設計図を修正してくれました。私たちとしては年明けから工場を稼働させたかったので、なんとか年内の完成を目指したかった。その要望に叶えるべく、スピーディに対応していただいたことは、とても心強かったです」。

難しい立地条件に加え、短い工期。けれど高い理想は崩さずに——。この課題に対し、福島工業はグループ各社と融合した組織力と、トータルマネージメントするエンジニアリング力を駆使してサポート。全体設計と冷設空調関連は福島工業エンジニアリング事業部、断熱パネルと建具関連はFSPが担当することでグループ連携をとり、工期を短縮。さらにこれまでの経験と知恵をしぼり、排水管などの設備スペースは、工場内の床高さを40cm上げることで対応しました。

いちまるから相談を受けたのが2014年8月初旬。試行錯誤を繰り返しながらも、「いちまる精肉ミートセンター」は11月にオープンしました。わずか3ヶ月の工期で、理想のプランを完成させたのです。



### 高品質な空調システムを導入し 高い衛生基準を備えたミートセンターが目指すもの

新しいいちまる精肉ミートセンターは、仕入れから加工、パッキング、保管(冷凍)、出荷までの一連の作業をワンウェイでスムーズに行えるレイアウトに設計。同時にすべての工程において、商品を可能な限り外気に触れさせないようにドックシェルターを設ける等、さまざまな工夫が施されています。その中核となるのが、クリーンルーム。精肉の加工作業が行われるこの部屋には、高度な空気清浄機能を発揮するHEPAフィルターや、気圧を上げることで防虫防鼠、異物混入対策や、外部から汚染された空気の進入を防ぐ陽圧化を採用した空調システム、また従業員の方々へのコールドドラフトの負担を配慮したソックダクトクーラーを導入。さらに、常に室温が8°Cに保たれるようFSPの断熱パネルを組み合わせ、よりクリーンな作業空間に仕上げました。その他にも、肉の変色を抑えて鮮度を少しでも長く保つために、紫外線を発する蛍光灯はすべて廃止し、LED照明に変更。徹底的に衛生基準を高めることで、新たな可能性を目指したのです。

「衛生面を高めた環境で加工処理ができる、より新鮮な状態の商品を消費者に届けられます。同時に、日持ちが良くなることで消費期限は延び、廃棄ロスを減らすことも可能になりました。つまり、衛生基準を高めれば、消費者と会社の双方にメリットをもたらすことができるのです。さらに追求していくべきは、可能性はもっと広がると私たちは考えています」と斎藤部長。

精肉ミートセンターのプランには、さまざまな計画が盛り込まれています。現段階では、いちまるの各店舗への供給にとどまっていますが、将来的には保健所の評価基準をクリアし、学校給食などへの配給も計画されています。また、作業効率を向上させることで、出荷サイクルと労務管理を同時に改善するなど、稼働からわずか数ヶ月で確実に生産性は高まり、思い描いていたさまざまな効果が実現しているのです。精肉ミートセンターの可能性をさらに広げるために、従業員の衛生への意識を高め、ハードのポテンシャルにソフトの力を足すことで、より高い衛生基準の達成を目指しています。

限られた条件のなかで、理想の精肉加工工場をどのように作り上げるか——。今回のプロジェクトは、フクシマグループにとっても大きな挑戦であり、同時に、この経験からさらにより良いモノを創り上げていくためのさまざまなヒントもいただきました。この新しい精肉ミートセンターを起点に、いちまるは現在も“消費者の安全”と“会社を改革する挑戦”を続けているのです。

