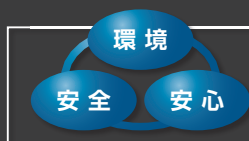


食にかかわるあなたのビジネスの  
「安全への挑戦」をサポートします。



FUKUSHIMA  
CORPORATE  
PHILOSOPHY

# がんばれ！ 食ビジネス！

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

Vol. 27



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！

最大3万食／日の高齢者食を生産する東日本の基幹工場が

(株)ナリコマフード関東セントラルキッチン。価値ある製品を

安定的・永続的に生み出す取り組みを、日々、継続しています。

【特集】  
株式会社  
ナリコマフード  
関東  
セントラルキッチン  
様



JR 小田急小田原線伊勢原駅より車で10分ほどの  
場所にあるナリコマフード関東セントラルキッチン



1 洗浄・殺菌後、変色や虫食いなどがないか、人の目で検品を行う



新工場紹介 Introduction of New Plant

Narikoma Group

# 株式会社ナリコマフード 関東セントラルキッチン

## 最大3万食／日の 高齢者食を生産する 東日本の基幹工場



高齢者施設に専門特化したフードソリューション事業を展開するナリコマグループ。施設・病院向けの高齢者食・介護食の提供を行う(株)ナリコマエンタープライズの契約施設数増加に伴い、2016年12月、大阪、広島、愛知に続いて四つ目の生産拠点となる関東セントラルキッチンが神奈川県伊勢原市に稼働した。運営会社は高齢者向け食品製造および物流サービスを手掛ける(株)ナリコマフード。最大3万食／日の将来生産能力を持つ東日本の基幹工場であり、ナリコマグループのフラッグシップ工場としての役割も担う。

### 365日異なる献立や 四つの食形態 きめ細かいサービスが強み

(株)ナリコマホールディングス、(株)ナリコマエンタープライズ、(株)ナリコマフード、(株)フードセンター成駒の4社から成るナリコマグループ。1951年、大阪市東成区に大衆食堂を創業したのが始まりだ。高齢者施設向けの食事サービス専門企業としてナリコマエンタープライズを設立したのは90年。1日3食、365日異なる献立や身体

機能に合わせた四つの食形態（普通食・ソフト食・ミキサー食・ゼリー食）に加え、各施設に寄り添ったきめ細かいサービスを提供することで顧客の信頼を獲得し成長を続けてきた。それに伴い、生産拠点も2004年に大阪セントラルキッチン（大阪府茨木市）、07年に広島セントラルキッチン（広島県広島市）、13年に中部セントラルキッチン（愛知県大府市）と次々に立ち上げた。11年にはナリコマエンタープライズ東京営業所を開設し、関東エリアにも本格的に進出したことで施設

### 価値ある製品を 安定的・永続的に 生み出す工場

関東セントラルキッチンは約34億円を投じ、15年11月に着工。16年11月末に完工し、同年12月より稼働した。設計監理は(株)食品施設設計画研究所。敷地

設計・食数がさらに増加。大阪セントラルキッチンや中部セントラルキッチンから供給する形にも限界が見えてきたため、関東エリアにおける新たな生産拠点づくりの構想が浮上した。

関東セントラルキッチンのコンセプトは「高齢者施設の利用者と運営者にとって価値のある製品を安定的・永続的に生み出す東日本基幹工場」。具体

面積は9555㎡、延床面積は9470㎡。新耐震基準に合致した鉄骨造3階建てで、1階に原料受け入れ口、仕分け室、冷蔵・冷凍庫、製品出荷パースなど、2階に野菜・肉処理室や調味料計量室、加熱調理室、包装室など、3階に事務室や福利厚生施設などを配置し、各階に拡張スペースを設けている。



2 過熱水蒸気式焼成機。焼き魚やハンバーグなどの焼き物を焼成する。魚や鶏肉であれば時間当たり約2000～2500切れ程度の生産が可能／3 蒸気圧力釜。ふたを密閉し釜内を加圧状態にすることで、ゴボウなどの根菜類を短時間で軟らかく仕上げることができる／4 プール冷却槽。ホット充填・包装された製品を5℃の冷水に投入し冷却。90秒以内に品温を5℃まで下げられる。コンテナの出し入れはクレーンを使って行い、作業者の負荷を軽減している





5 ブラストチラーは計6台。調理したものを直ちに冷却することで菌数を制御している／  
6 真空冷却機は3台。扉の取っ手にカウンタークロスを巻き付け、次亜塩素酸ナトリウムでぬらし、汚染源を抑えている／7 包装室。深絞り真空包装機。フィルムの上に定量の食材を載せて真空包装する／8 検品システム。バーコード検品を採用し、検品精度を向上させた。固定式スキャナーでバーコードを読み込み、施設ごとに全商品がそろっているかを確認。その様子はカメラで録画し、施設から問い合わせがあった際にはさかのぼって画像データをチェックし迅速に対応する

## デジタルアソート システムにより仕分け

的には顧客価値の創造と高収益生産体制の維持・向上の2点を柱としている。「新工場的设计に当たっては、既存3工場の経験を活かし、製造動線の最短化や交差汚染を防ぐゾーニングはもちろん、空調設備の充実を図り、天井裏も含め温度管理・結露対策ができる環境を整えました」と西章夫工場長。部屋ごとに室温管理を徹底し、作業エリアは15℃±2℃、製品冷蔵エリアは0・5℃、冷凍エリアはマイナス20℃±2℃に設定。品質管理担当者が定期的に温度チェックを行う体制を取っている。

製造設備に関しても、最新の機器を

選定。野菜処理工程では最大2400本/時の高速処理が可能なニンジン皮むき機やスライサー用の殺菌保管庫、調理工程では根菜類を短時間で軟らかく仕上げることでできる蒸気圧力釜、低床蒸気釜、連続式フライヤー、過熱水蒸気式焼成機、「フックチルシステム」で大切な急速冷却を実現する真空冷却機、ブラストチラー、包装工程では連続式真空包装機、ホット充填された製品を冷却するプール冷却槽、深絞り真空包装機などをそろえている。

また、仕分け工程にはデジタルアソートシステムを導入し、作業者の熟練度に頼らず簡単・確実に仕分け作業を行えるようにした。最後の検品工程もバーコード検品を採用。目視検品に比べ大幅に検品精度と作業効率を向上させた。同時に仕分け用録画カメラを設置し、顧客から不足などの問い合わせがあれば直ちにトレースバックできる仕組みにしている。そのほか、フードデیفエンス対策としてセキュリティカメラを48カ所に設置し事務所でモニタリングするとともに、画像データを2カ月間記録に残している。

関東セントラルキッチンは、業界ナンバーワンの衛生管理・品質管理を目指すことを基本方針に掲げる。原材料の全数検査をはじめ、交差汚染防止の

ためのエプロン・腕カバーの区別、全シンクへの次亜塩素酸ナトリウム希釈機の設置など関東セントラルキッチンだけの取り組みもあり、フラッグシップ工場として他工場への情報発信や技術の水平展開などを行う役割も担っている。

## 部門の垣根を越えた 一枚岩な取り組み 心のチームワークを大切に

従業員数は現在、社員40人、パートスタッフ100人。当初は大阪セントラルキッチンからの出向メンバー16人を中心に関東工場準備室を立ち上げ、徐々に現地採用者を合流させてきた。

「若手主体の大阪組とベテランが多い関東組の間で垣根があったのは事実。今後は部門の垣根を越えた一枚岩な取り組み、心のチームワークを大切に、より一層連携を強めていくことをメンバーに求めています」と西工場長。同時に、働きがいを持ち生き生きと働け、かつ安全・健康が保たれた快適な職場、情報・意見交流が自由闊達にできる職場づくりを目指す考えだ。また、「パートスタッフも含め従業員の皆さんが、ご家庭で工場のことを話題にしていただけのような組織を築けたらいいと考えています」（西工場長）。

## 関東セントラルキッチン 工場長 西 章夫 氏

【プロフィール】

1958年生まれ、愛知県出身。大手調味料メーカーを経て2016年(株)ナリコマフード入社。同年より現職。



Akio Nishi

### 施設に寄り添うサービスを展開

——この10年余りで4カ所のセントラルキッチンが稼働しました。御社が多くの支持を得ている理由は何でしょうか。

**西** 関東セントラルキッチンでは現在は普通食しか作っていませんが、当社は高齢者の身体状況に合わせ普通食、ソフト食、ミキサー食、ゼリー食と四つの食形態を提供しています。また、味付けは手作りだしをベースに、飽きの来ない和風で優しい家庭の味に仕上がっています。1日3食、365日異なる献立で、おせち料理などの行事食にも対応しています。さらに、当社の社訓の一つに「真心の上に真心を添えて」とありますが、食事に関するアドバイスを行うなど施設に寄り添ったサービスを展開しています。これらの結果、多くのお客さまに支持されていると考えています。

——稼働から間もなく1年ですが、安定生産という点ではいかがですか。

**西** 必要な量を必要なタイミングと必要なコストで生産できることが安定生産です。これをしっかりと実現するには、パートスタッフの皆さんを含め従業員へのきめ細かいマネジメントが不可欠で、さらに一人一人の成長が伴わなければなりません。そこで、関東セントラルキッチンが稼働した直後に、会社、関東セントラルキッチン、自分自身、直属の上司

日本一お客さまのことを考え、誇りの持てる生産部門を目指す

の各レベルを7段階で評価してもらうことから始めました。

また、私の「想い」を伝えるために2～3日に1回、社員に対しメッセージをメールで送ることも行っています。このメッセージを社員からパートスタッフの皆さんにも伝えてもらい、「想い」を共有化することで、私が目指す、皆がいつの間にか生き生きと仕事をしている組織になるものと考えています。

### 安全・安心でおいしい食事を継続して供給

——関東セントラルキッチンの使命とは何ですか。

**西** 当工場の使命は、安全・安心でおいしい食事を決して切らすことなく継続して供給することです。最大3万食/日の将来生産能力がありますから、今後は生産量をさらに増やし、多くのお客さまにお届けしていきたいと思います。「日本一お客さまのことを考え、誇りの持てる生産部門を目指そう」というスローガンを掲げました。法令順守の下、こつこつとお客さまからの信頼を得て、ナリコマから離れられないロイヤルカスタマーを増やしていきたいと考えています。

## Data

### ●関東セントラルキッチン概要

所在地：神奈川県伊勢原市鈴川37  
操業：2016年12月  
敷地面積：9555㎡  
延床面積：9470㎡  
製造品目：高齢者向け食品（普通食）  
将来生産能力：最大3万食/日  
稼働時間：4:00～20:00  
従業員数：140人（正社員40人）

稼働当時2000食/日からスタートした生産量も確実に増え、17年秋には6400食/日を超えた。生産能力は最大3万食/日

現在は普通食のみだが、今後はパンや介護食など品目を増やし、配送エリアも関東一円、一部東海地方、一部東

北（福島）から、宮城・仙台、新潟など北陸方面へ拡大することも見据え、東日本の基幹工場としての使命を果たしていく。

**Fukushima** 福島工業株式会社

<http://www.fukushima.co.jp>

■本社 〒555-0012 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11  
Tel. 06-6477-2011

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。

### ■グループ会社

**Takahashi** 高橋工業株式会社  
<https://www.tunnel-freezer.co.jp>

**Fsp.** FSP株式会社  
<https://fs-panel.co.jp/fsp>

**Shoken** 株式会社 省研  
<http://www.shoken-eco.co.jp>