

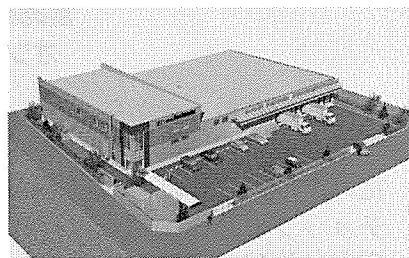
○ カイハツミートが相模原に工場を新設、チルド製品の製造基地を集約化

ミートコンパニオングループの(株)日本カイハツミート(阿部昌史社長)は4月から神奈川・相模原市に新工場(緑区橋本台2-2-22)を設立、稼働させた。同社が所有していた八王子工場と相模原第2工場フレッシュセンターの製造機能を1カ所に集約させたもの。政令指定都市となり、大消費地に隣接している相模原市の地の利を生かしつつ、365日稼働のPC(プロセスセンター)としてチルド日配製品やポーション・スライス製品、衣付け製品など中心に製造してゆく。

工場稼働に先立ち、3日に取引先企業らを招いて竣工式が開かれた。式典で阿部社長(=写真)は「今年はミートコンパニオン創立30年となる節目の年を、新工場の落成と同時に迎えることができ大変嬉しく思っている。弊社は複数の工場を所有しているが、30周年の節目の年に弊社の第2の創業と捉えて新たなスタートを切ろうという思いで設立した。工場を集約化することで人材、資源もひとつになり、様々な合理化も進んでいくとの考えもある」と設立の背景を説明。そのうえで「相模原市は4月1日に政令指定都市になり、地価は決して安くはない。地方に行けばこの2倍、3倍の施設ができたかもしれないが、消費地に近く、(さがみ縦貫道路など)交通アクセスが今後ま



すますます良くなることからこの地に決めた。当社の理念は安さのみを追求したモノづくりではなく、



品質イコール安全・安心といった商品を良い価格で提供すること。こうした理念を取引先の皆様に届け続けるために、この工場には様々な知恵と努力が沢山詰まっている」とし、さらなる飛躍を目指してゆくと力を込めた。

新工場は敷地面積 3,463 m²に、建築面積 2,003 m²、延べ床面積 2,568 m²に、4つの加工室と原料冷蔵庫3カ所、製品および半製品の冷蔵庫、冷凍庫などを有しており、150~200人が作業に従事する365日稼働のチルド製品中心のPCとなる。生産性を高めるために、原料の搬入から加工、製品完成までの工程がスムーズに流れるよう各エリアのレイアウトを工夫しているほか、エリアごとに全て配色を変え、交差汚染がないように設計。HACCPに対応した設備を備え、ビスも全てステンレスにするなど衛生面に配慮した。また、水道水には全てオゾン水が供給され、夜間には空気中にもオゾン噴霧。各部屋には外気や汚染区からの空気が流入しないように気圧がコントロールされ、全エリアの空調は事務室でモニター、管理することで電気代などコスト削減にも寄与している。

○ YOMEちゃんのアメリカン・ポーク クッキングセミナー開催—USMEF

米国食肉輸出連合会(USMEF)は5日、都内の料理教室で、「人気ブロガーYOMEちゃんのアメリカン・ポーク クッキングセミナー」を開催した。料理に関心のある一般ブロガーを対象に、「忙しくても手作りしたい」という多忙な主婦のための特製レシピを紹介した。当日は、全米豚肉協会のティム・ピアマン会長など5名も参加した。

当日は、ブログ「よめ善@YOMEカフェ」で大人気のYOMEちゃんこと大井純子さんが考案した「一度作れば、二度おいしい、アメリカン・ポーク作りおきおかず」として、カタロースを使った「アメリカン・ポークのおかか煮」「アメリカン・ポークのおかかピカタ」、バッ

クリブを使った「アメリカン・ポークのスパイスバーックリブ」「アメリカン・ポーク&玉ねぎの丸ごと煮」の4品を紹介した。YOMEちゃんは、アメリカン・ポークについて「ヘルシーで何よりも癖がなく、脂肪に甘みがあっておいしい」と語り、メニューの調理実演を行った。参加した主婦は、YOMEちゃんが調理したメニューを写真に収めていた。

