

2018年4月12日

「魚沼水の郷工場 第二工場」稼働開始のお知らせ ～投資総額約 87 億円、最新鋭の冷凍うどん製造工場～

テーブルマーク株式会社(社長:川股篤博 本社:東京都中央区)は、新潟県魚沼市で稼働している魚沼水の郷工場の敷地内に、約 87 億円を投資し、2017 年 4 月より冷凍うどんを製造する新工場棟「魚沼水の郷工場 第二工場」の建設を進めていましたが、同工場が竣工し、本日より本格的に稼働します。

当社は、持続的な利益成長の実現を図るべく、より効率的な供給を可能とする生産体制の構築を目的とし、2021 年までを目途に、当社および当社グループの国内既存工場を対象に、新工場棟の設立・新規ラインの導入および既存ラインの移設を実施しています。

【冷凍うどんシェア No.1*1！テーブルマーク初の冷凍うどん専用工場】

当社の冷凍うどんは、1974 年の発売以来、長きに亘り研究開発や様々な改良を重ねてきた、年間生産数量 5 億食を超えるロングセラー商品です。さぬきうどんの強いコシと、なめらかなのどごしを、レンジ調理で簡単に楽しめる商品として、多くのお客様からご支持をいただいています。

新工場棟「魚沼水の郷工場 第二工場」は、最新鋭の設備を導入した冷凍うどんの専用工場です。生産能力は 3 ライン合計で毎時 36,000 食であり、当社冷凍麺を製造する工場では最大の生産能力となります。

新工場棟では、「さぬきうどんシリーズ」、「稲庭風うどんシリーズ」、業務用の冷凍うどんなど、当社の看板商品である冷凍素材麺を製造します。

※1 富士経済 2018 年食品マーケティング便覧

【全製造工程を自動化することにより、生産性および商品品質の向上を実現】

このたび稼働する新工場棟は、副原料、資材の供給などこれまでの人手で行っていた工程などを含め、原料サイロから倉庫に至るまでの全製造工程を自動化しており、生産性は既存の魚沼水の郷工場と比較し、約 2 倍となります。また、製造ラインにおける品質管理も自動化することにより、商品品質の向上と安定化も実現します。

魚沼水の郷工場および新工場棟は、自然豊かな「水の郷工業団地」内に位置します。眼前にそびえる名峰八海山をはじめとする越後の山々からの雪解け水は長い歳月をかけて地中でろ過され、きれいな伏流水となります。首都圏へのアクセスが良く、良質で豊富な水源を確保できるメリットを生かし、本工場で製造する「冷凍うどん」のおいしさを全国へお届けしてまいります。



【食の安全マネジメントシステム「FSSC22000」*2を導入し最高水準の食の安全管理を目指す】

当社は国内外 22 か所の冷凍食品製造工場全てにおいて FSSC22000 を取得しており、新工場棟においてもこのマネジメントシステムを導入しています。最高水準の食の安全管理を図るべくハード面のみならず、マネジメントシステムの運用等ソフト面の対応を含めた取り組みを展開することで、より万全な食の安全を推進してまいります。

※2 「FSSC22000」は、GFSI (Global Food Safety Initiative) のベンチマーク規格の 1 つとして承認されており、ISO22000 と ISO/TS22002-1 や追加要求事項を組み合わせた、確実な食品安全管理を実践するための新しい食品安全の認証規格です。世界規模で、高品質な食品安全を目指しており、厳格な運用が行われています。

テーブルマークはこれからも、「一番大切な人に食べてもらいたい」という想いのもと、付加価値ある商品づくりを進めてまいります。

(新工場棟の概要)

- ・所在地 新潟県魚沼市十日町字八色原 1687-7
- ・敷地面積 61,000 m²
- ・建築面積 8,553 m²
- ・延床面積 15,593 m² (建築物全体 14,240 m²)
- ・構造 鉄骨造 一部鉄筋コンクリート造、2階建て
- ・製品目 冷凍うどん
- ・生産能力 毎時 36,000 食(3ライン計)
- ・投資額 約 87 億円(建物、製造設備を含む)
- ・従業員数 24 名程度

(新工場棟における主な生産予定商品)



さぬきうどん 5食
(春夏パッケージ)



さぬきうどん 5食
(秋冬パッケージ)



国産小麦さぬきうどん 5食



北海道産小麦使用
稲庭風細うどん 5食



稲庭風うどん 3食

※ 本資料に記載されている情報は発表日現在のものです。時間の経過等により内容が予告なしに変わる可能性がありますのでご了承下さい。