

2016年6月1日

魚沼水の郷工場 パックごはんライン増設 パックごはん市場の伸長に対して、安定的な供給体制を構築

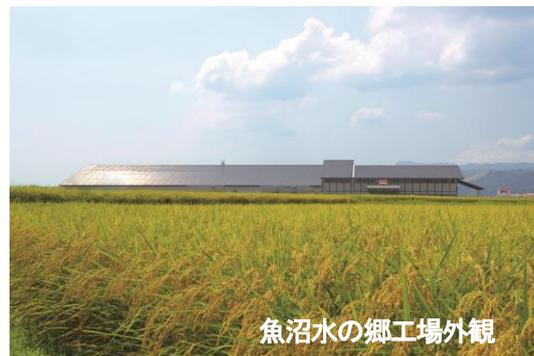
テーブルマーク株式会社は、魚沼水の郷工場(新潟県魚沼市)において、パックごはん(無菌包装米飯)の生産能力を増強し、伸長を続けるパックごはん市場に対して、安定的な供給体制を構築していきます。新ラインの稼働開始は2016年12月を予定し、生産能力は毎時10,000食となります。

魚沼水の郷工場は、日本有数の米どころである新潟県魚沼地区に建設し、2010年11月より、冷凍うどん2ラインとパックごはん1ラインで稼働しています。魚沼の水は、越後の山々からの雪解け水が地中でろ過された「伏流水」であり、炊飯に適する軟水です。当工場で製造されたパックごはんは、この水を使用して製造されています。

当社のパックごはんは、炊き立てのおいしさをいつでも手軽に楽しんでいただきたいとの想いから、「たきたてご飯」ブランドのもと、長きに亘り、研究開発・改良を重ねてまいりました。この間、パックごはんの市場は堅調に拡大し、当社においても、現在では年間生産数量2億食を超える人気商品となっています。

■設備投資の概要

1. 工場名称
テーブルマーク株式会社 魚沼水の郷工場
2. 所在地
新潟県魚沼市十日町字八色原 1687-7
3. 投資設備
パックごはんライン 1ラインの増設
(生産能力:毎時10,000食)
4. 稼働開始
2016年12月(予定)
5. 投資額
約18億円



魚沼水の郷工場外観

■新ライン増設の背景

電子レンジ食品ブームの中で、電子レンジ対応のレトルト米飯が発売されたのは1970年代です。当初は炊飯器で炊き上げるごはんと比較して課題も多く、まだまだ小さな市場でした。しかし、その後テーブルマークが採用している無菌包装米飯の開発など、様々な技術的進歩や改良が進みました。ご家庭で炊飯するごはんのおいしさにも劣らないパックごはんが販売されたことにより、市場が徐々に拡大していきました。

近年においても、国内におけるパックごはん市場は増加傾向にあります。その主な要因として、備蓄・ストックといった買い置き需要のみならず、ストック商品を上手に使いながら蓄える考え「ローリングストック」の浸透により、これまで食べられてこなかった方にパックごはんのおいしさをご理解いただけたことや、世帯人数の減少や共働き世帯の増加に伴い、その手軽さで、世代・性別を超えたお客様に、日常の食卓で上手にパックごはんを利用する「日常使い」の意識が浸透してきているためと考えています。

このような伸長を続ける市場環境において、当社は、魚沼水の郷工場のラインを増設することで、安定的な供給体制を構築するとともに、引き続き魚沼の伏流水を使用したパックごはんのおいしさをお客様へお届けしていきます。

■魚沼水の郷工場の概要

魚沼水の郷工場は、自然豊かな魚沼市内の「水の郷工業団地」内に位置し、約6万㎡に及ぶ敷地に冷凍・常温倉庫を併設した2階建ての工場棟を構え、冷凍うどんとパックごはんを製造しています。製造ラインは、製造効率の向上を図るため、全製造工程を直線化し(全長約140m)、ラインの先々まで一望可能な広い視界を確保することで、工程管理の精度向上を図るとともに衛生管理に配慮しています。また、重油に比べ燃焼時のCO₂排出量が少ない液化天然ガスを燃料として使用するなど、クリーンエネルギー化を進め、地球環境負荷の低減にも努めています。

魚沼水の郷工場では、多くのお客様・お取引先様に見学していただくために、直線の製造ラインに沿った専用の見学通路を設けています。見学通路と製造工程を衛生的に隔離することにより、制服等に替えることなく見学することが可能となっています。

■テーブルマーク パックごはんの特長

テーブルマークのパックごはん製造拠点は、新潟県魚沼地区に2工場、香川県に1工場あります。炊き立てのおいしさにこだわり、工程では瞬間的に高温・高圧で加熱する「加圧加熱」の技術を用いて、トレーを炊飯釜に見立てて1食ずついねいに炊き上げることにより、米粒を潰さず、お米のうまみを引き出して、ふっくらつややかに仕上げています。

その後、炊き上がったごはんはクリーンルームに運ばれ、酸素を除去しながらシール包装し、完全密封することにより、常温保存でごはんの風味やおいしさが損なわれることを防いでいます。お客様に安心してお召し上がりいただくため、品質検査に関しても、金属検査、X線検査、重量検査、印字検査、細菌検査など、機械や人の目で多岐に渡り実施しています。このように多くの工程を経て、お客様においしく安全なパックごはんをお届けしています。

国産米を使用したスタンダードな商品から、魚沼産こしひかりや北海道産ゆめぴりかなど人気銘柄米を使用した商品、お茶碗一杯の量から選択ができるよう分量にもこだわり、お客様のニーズに合わせ、お楽しみいただける商品を取りそろえています。

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

お客様からの商品に関するお問い合わせ先

テーブルマーク株式会社 お客様相談センター 0120-087-578

<ホームページアドレス> <http://www.tablemark.co.jp/>

※ 本資料は東商記者クラブに配布しています。

※ 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。