

2017年12月18日

新潟魚沼工場 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(社長:川股篤博 本社:東京都中央区)は、伸長を続けるパックごはん(無菌包装米飯)市場に対して安定的な供給体制を構築することを目的に、新潟魚沼工場(新潟県南魚沼市)において、新たにライン(製造能力:7,500食/時、投資額:約21億円)を増設し、生産能力を增強します。

テーブルマークのパックごはんは、炊きた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思いから、「たきたてご飯」ブランドのもと、1995年の発売以来、長きに亘り研究開発・改良を重ねてきました。

近年、パックごはん市場は、商品品位の向上に加え、防災意識の高まりや世帯構成、ライフスタイルの変化を背景に、年々拡大しています。

当社においても、パックごはんの年間製造数量が約2億5,000万食(約50,000t)を超えるなど、着実に伸長を続けており、今後も需要拡大が見込まれるパックごはん市場に対して、安定的に商品をお届けすることができるよう、このたび新潟魚沼工場にラインを増設し、生産能力の增強を図っていくこととしました。

新ラインは、当社が1995年の発売以来培ってきたパックごはんの製造技術とノウハウを結集した最新鋭のシステムを導入することで、更なる商品品位の向上に加え、生産効率の向上を実現します。

新ラインの稼働は2018年8月を予定しています。

■ 設備投資の概要

1. 工場名称
テーブルマーク株式会社 新潟魚沼工場
2. 所在地
新潟県南魚沼市長崎 813-3
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7,500食)
4. 稼働開始
2018年8月(予定)
5. 投資額
約21億円

■ テーブルマーク「たきたてご飯」シリーズの特長

テーブルマークの「たきたてご飯」は、国産こしひかり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、少量から大盛、1食から10食入の大容量パックまでお客様の多様なニーズにお応えできる、豊富な商品を取り揃えています。

製造工程においては、越後の山々からの雪解け水が地中でろ過された「伏流水」である魚沼の水を使用しています。炊きた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食ずついいねいに炊き上げることで、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、炊きあ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。

(商品例)



たきたてご飯 国産こしひかり 5食



たきたてご飯 ふっくらつや炊き 10食

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。