

# 札幌八軒工場を新設



山口彰久社長

◆新工場の概要  
札幌八軒工場は水産加工場跡に新設。高速道路「札幌自動車道」の新川インターや共同配送センターに近く、札幌工場(厚別区)、旭川工場、函館工場(北斗市)の他生産拠点エリアへの配送などの利便性が高い立地を考慮した。

セブン・イレブン・ジャパンが土地・建物を取得。弁釜が同社から借り受け建物の一部を改装。トンネルフリーザー(高橋工業株)、野菜洗浄機(細田工業株)、真空冷却機(三浦工業株)などの製造設備を導入した。施設規模は敷地面積2988平方メートル、3階建て延べ床面積3840平方メートル。工場エリアの1、2階は延べ床面積2944平方メートル。

◆生産体制  
セブン&アイグループは環境宣言で2050年までに食品廃棄物の75%削減を掲げ、長鮮度商品の開発などフードロスの削減を目指した取り組みを進めている。

セブン・イレブン・ジャパンでもサラダや総菜などで約1日半だった消費期限を2日半に延長するなど長鮮度化を推進。結果、利用客が買いたい時に売り場に並んでいない「機会ロス」の低減にもつながり、販売金額は伸長し、廃棄ロスが改善。商品の拡大に乗り出している。

弁釜では長鮮度商品は従来札幌工場では製造し、道内1010店舗(2019年9月末現在)に供給。新工場にパスタの2アイテムの製造を移管し、今後3、4アイテムに品目数を増やしていく。

さらに2020年中に新たにサラダの長鮮度商品の製造・供給にも取り組む計画。社員、パート従業員を合わせて150人の人員体制を整える。パスタ、サラダで水産素材は道産中心に国産のオイルホタテ、海外産のむきエビやアサリ、ワカメなどを使用。同社は「今後生産量の増大で原料の使用量も増える」と話す。

長鮮度商品の製造に当たっては「低温管理と連続工程が重要」と同社。新工場はできる限り人の手が触れないように

## 長鮮度商品の供給拡充 低温管理、連続工程を整備

米飯・総菜製造の道内大手・株式会社(弁釜)は札幌市西区に札幌八軒工場を新設し、11月下旬に稼働を開始する。納入先のコンビニエンスストア「セブン・イレブン」の道内店舗拡大を見据え、生産能力を増強。併せてフードロス(食品廃棄)の削減で取り組む消費期限延長の商品政策に対応、「長鮮度」の商品供給を拡充する製造設備・体制を整えた。人手不足の中、道内店舗数の6割を占める札幌エリアに地方工場を集約することで生産の効率化にもつなげる。

## 「セブン」の総菜製造



札幌八軒工場 ①正面 ②増改築部



美味しい 安心安全 高効率 急速冷却、急速冷凍は  
トンネルフリーザー TUNNEL FREEZER® の高橋工業です。

高橋工業株式会社  
大阪本社 〒555-0011 大阪府大阪市西淀川区竹島5丁目8番7号  
TEL: (06) 6471-0851 FAX: (06) 6471-8646

2019年12月3日より高橋工業株式会社は  
タカハシガリレイ株式会社に社名変更いたします。

**GALILEI**  
Be cool, Be alive.

# 弁釜

## 食品ロス削減を加速

山口彰久社長の話

今の社会情勢を踏まえ、た時に一つはフードロスの削減が食品業界の大きな使命。長鮮度の商品をつくるのが店舗やわれわれ生産段階での廃棄低減の一策であり、今回の新工場での取り組みを加速させていきたい。

また、これまで生産能力からアイテムを絞り込んでいた部分に、新たなニーズに対応する商品づくりを積極的に進めていきたい。



## ◆導入した製造設備

右上▶トンネルフリーザー ▶右中▶ラベラー  
 右下▶野菜洗浄機 ▶下▶真空冷却機

製造ラインを自動化、原材料をはじめ製造中の低温管理を徹底できる設備を備えた。

従来の生産体制は札幌、旭川、函館の各工場で同一商品を各エリアの供給分製造するのが基本。新工場で商品の長鮮度を拡充・強化したことで「今後地方工場も集約生産できる。人手確保の問題も考えると、集約生産し全道に供給する

方が生産効率は上がり、フードロスの削減にもつながる」と示す。

弁釜は1976年設立。セブナイレブンジヤパンが19・5%出資するグループ企業。米飯類、総菜などを製造し、セブナイレブンはイトーヨーカドーの道内店に供給。着実に業績を伸ばし、年商は157億2500万円(18年9月期)に上る。

