おいしさで・しあわせをつくる ダイショー

News Release

各 位

2012年10月23日
株式会社ダイショー

## 鍋スープの生産能力増強と新規カテゴリー製品対応工場

# ダイショー　九州工場竣工のお知らせ

株式会社ダイショー(本社:東京都墨田区、代表取締役社長:松本　洋助)は、かねてより建設を進めておりました九州工場を 10 月 23 日(火)に竣工いたしました。

当社は、昭和 41 年(1966 年)の創業以来「焼肉のたれ」をはじめ「味・塩こしょう」「鍋スープ」を製造し、お客様にお届けしております。この間、生産量や製品アイテムの増加、製品形態の多様化に対応し、工場の改築や設備の更新を行うとともに、お客様の品質に対する要求の高度化にお応えするため、QC活動およびISO 22000 の認証取得など様々な改善の積み重ねを行ってまいりました。

しかしながら、福岡工場、福岡第二工場においては建屋の老朽化も進んだことから、より一層の安心・安全な製品供給を目指し、生産環境の整備と主力製品である鍋スープ類のさらなる供給拡大と新規カテゴリー製品群に対応した新工場を建設し、竣工の運びとなりました。

新工場の概要

| | |
|---|---|
| 名称 | 株式会社ダイショー　九州工場 |
| 所在地 | 福岡県糟屋郡久山町山田 3034<br>TEL　092－962－9321　FAX:092－962－9338 |
| 着工日 | 2011 年 11 月 17 日 |
| 竣工日 | 2012 年 10 月 23 日 |
| 総投資額 | 45 億円 |
| 敷地面積 | 40,283 ㎡ |
| 延床面積 | 11,874 ㎡<br>1 階:生産・資材・製品保管スペース<br>2 階:開発・品質管理・事務・厚生・生産・一部原料保管スペース |
| 生産量 | 22,500t ／ 年(既存福岡・福岡第二工場液体ラインの 1.5 倍量) |
| 生産品目 | たれ・鍋スープ・他液体調合調味料 |

工場コンセプト

1. 鍋スープラインの生産能力向上及び効率化

鍋スープの生産能力が、現在の福岡工場の 2 倍となる。また、充填・レトルト殺菌・箱詰めおよび搬送までオートメーション化を行い、省人化を図る。

2. 新規カテゴリー対応工場

新規カテゴリー製品群を内製化。製品開発から生産・発売までのリードタイム短縮を行い、多様化するお客様のニーズに対してスピーディな対応を目的とする。

3. FSSC22000 に準拠した工場

安全な製品製造工場を第一義に、食品衛生管理の維持管理を実施しやすいよう施設の構造や製造設備の細部にわたり衛生設計を取り入れている。既存工場の課題点であった建屋・設備の老朽化による改善の限界を払拭し、HACCP 管理を支える前提条件プログラムの強固な基盤の確立や FSSC22000 に準拠した管理体制の実現を目的とする。

4. 省エネ・環境に配慮した設計

レトルト殺菌工程にて発生する冷却水をろ過し、熱交換・殺菌を行い再利用することで水資源の節減を図る。また、熱交換時の廃熱を利用した冬場の床温風システムを構築し、省エネ化を図る。

新工場外観



■ リリースに関するお問い合わせ先
株式会社ダイショー 広報室
福岡市東区松田1－11－17 TEL 092－611－9340
■ お客様からのお問い合わせ先
株式会社ダイショー お客様相談窓口
フリーダイヤル 0120－092860 9:00 ～ 17:00