

# 東洋水産ニュース

## マルちゃんめん製品の新しい生産拠点 即席めん工場新設・生めん工場増改築

2007年10月3日

東洋水産株式会社（本社：東京都港区、社長：堤 殷）では、群馬県館林市に即席めん工場を新設し、埼玉県日高市の生めん工場を増改築いたします。

即席めん新工場は、現在の計画では、2008年夏に着工、2009年夏より生産を開始する予定です。新工場は、品質管理を重視し、環境に配慮した最新の設備で、カップめん・袋めん・ワンタン製品の製造ラインを設置し、赤いきつねうどん・緑のたぬき天そばなどを、東北から中部までの東日本地区全域に向け供給いたします。

本工場の設置により、2010年度を目処に、即席めん製造工場を現在の10工場から7工場に集約し、生産コストの削減を図ります。

また、生めん工場は、現在の埼玉工場を大幅に増改築し、生めん工場・スープ工場の建設、及びチルド配送センターの増設をするもので、2007年7月に着工し、2010年5月に全工事完了予定です。新工場は、チルド製品の特性を考慮し、衛生的な生産設備と温度管理を徹底した自動倉庫・配送センターによる一貫した体制で、蒸めんの焼そば3人前を中心に製造予定です。

生めん製品の生産体制も、全国的な見直しによる効率化を図ってまいります。

即席めん・生めん製品の大規模生産拠点の設置により、安定した供給体制が整い、効率化が見込めることから、今後はより一層の顧客サービスの向上に努め、きめ細かな販売活動を展開してまいります。

## 《 即席めん新工場の概要 》

いずれも、現在の予定です。

### 日程

- ・ 2008年 夏 工事着工
- ・ 2009年 夏 完成、生産開始

所在地 群馬県館林市赤生田本町

総投資額 約100億円

### 施設の概要

- ・ 敷地面積 127,000㎡(38,400坪)
- ・ 延床面積 23,000㎡(7,000坪)
- ・ 鉄骨造3階建て

設置ライン 即席めん類(カップめん、袋めん ワンタン)

生産品目 赤いきつねうどん、緑のたぬき天そば 他

製品供給地区 東日本全域(東北～中部地区)

### 設備の特徴

- ・ 大型の直線生産ラインによる省力設備
- ・ トレーサビリティシステム導入による、品質管理を重視した生産設備
- ・ 衛生管理を重視した最新の設備
  - 空調の集中管理システムの導入(給排気、外気の侵入、湿度、温度等)
- ・ 熱源に天然ガスを使用した、環境配慮型省エネ設備
  - 石油などの燃焼によって発生する二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)、硫黄酸化物(NO<sub>x</sub>)、窒素酸化物(SO<sub>x</sub>)の排出量削減

## 《 生めん・スープ工場・チルド配送センターの概要 》

### 日程

- ・ 2007年7月 工事着工
- ・ 2010年5月 全工事完了

所在地 埼玉県日高市森戸新田

総投資額 約85億円

### 施設の概要

#### 生めん・スープ工場

- ・ 延床面積 25,669㎡(7,800坪)
- ・ 鉄骨造3階建て

#### チルド配送センター

- ・ 延床面積 5,560㎡(1,700坪)
- ・ 鉄骨造2階建て

- 設置ライン 生めん類（蒸しめん、茹でめん、生めん 他）  
スープ類（液体、粉末）
- 生産品目 焼そば3人前、生ラーメン3人前、焼うどん2人前、  
玉うどん3人前 他
- 製品供給地区 東日本全域（東北・関東・甲信越・静岡地区）
- 設備の特徴
- ・生めん工場、スープ工場、自動倉庫、配送センター一体化による効率的設備  
製造・配送一貫体制による、衛生面の集中管理システム導入
  - ・トレーサビリティシステム導入による、品質管理を重視した最新生産設備
  - ・自動倉庫設置・チルド配送センター拡張による、配送拠点の集約化・物流業務の効率化
  - ・熱源に天然ガスを使用し、排熱回収による環境配慮型省エネ設備  
石油などの燃焼によって発生する二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）、硫黄酸化物（NO<sub>x</sub>）、窒素酸化物（SO<sub>x</sub>）の排出量削減



新埼玉生めん・スープ工場、チルド配送センターの完成予想図

本件に関するお問合せ先

東洋水産株式会社 広報宣伝部

〒108 - 8501 東京都港区港南2丁目 - 13 - 40

T E L 03 - 3458 - 5101 F A X 03 - 3471 - 1734

<http://www.maruchan.co.jp/>