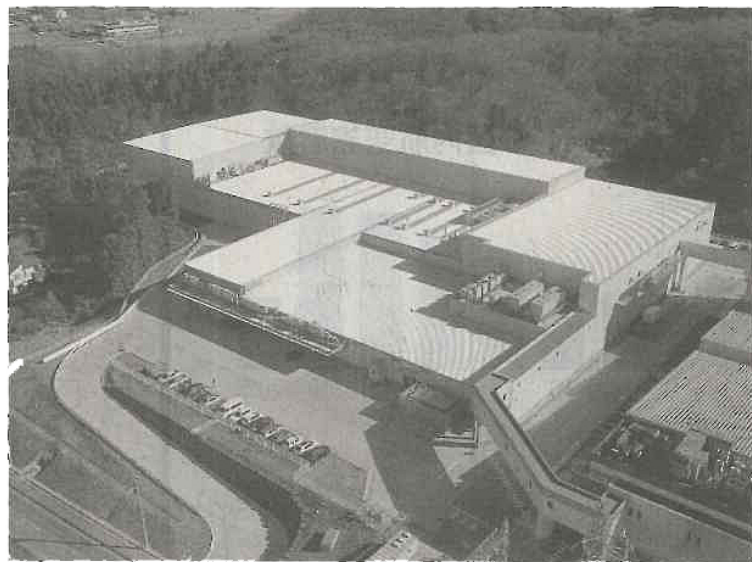


週末は休業、女性働きやすく



武蔵野フーズの新パン工場（埼玉県嵐山町）



新工場の包装工程（操業前の試運転の様子）

武蔵野フーズ、パン工場新設

コンビニ向けを中心に、パンになる。敷地面積は約2万3000平方メートル、建物面積は約1万3000平方メートルで、建物に50億円、生産設備にも50億円をかけた。移転している。従業員は週休2日を確認しているもの、希望の多い週末に休めるとは限らない。そこで週末の休みを取得しやすいようにするため、貯蔵ができて計画的な生産が可能で、冷凍パン用の急速冷凍設備を導入した。

コンビニ向けを中心に、パンや弁当、総菜、麺類などを生産する武蔵野グループの武蔵野フーズ（埼玉県朝霞市）は、同県嵐山町に約100億円を投じてパン工場を新設した。日配品のパン工場では珍しい週末休業を目指すほか、女性が働きやすくするなど、人材確保のため労働環境の改善を進める。食品廃棄物削減も意識したモデル工場にする。

嵐山町にはすでに同社の2つのパン工場があり3番目の工場を新工場に移し、他工場のメン

テナンスや新商品の生産をしやすい役割を担う。パン工場は2交代制で休みなど2日を確認しているもの、希望の多い週末に休めるとは限らない。そこで週末の休みを取得しやすいようにするため、貯蔵ができて計画的な生産が可能で、冷凍パン用の急速冷凍設備を導入した。

武蔵野グループは1969年設立でコンビニの増加とともに成長した。2020年3月期の売上高は2200億円で、全国に25の工場がある。東京ディスプレイズ（千葉県浦安市）やユニバーサル・スタジオ・ジャパン（大阪市）の周辺でホテルも展開している。

す。嵐山町にはすでに同社の2つのパン工場があり3番目の工場を新工場に移し、他工場のメン

理し販売しており、冷凍パンが普及すれば工場の労働環境改善や食品廃棄物削減につながると見ている。

新工場では力の必要な作業を大幅に減らすなど省力化を進め、女性が働きやすい環境も整えた。多品種を生産するロールパンは、使用する小麦粉の種類が多いため25kg入りなどの袋で搬入され、粉を練る機械に手で作業でセットする必要があり、女性にとってはつらい作業だった。リフトの導入など機械化を進め、力のない女性でも楽に作業ができるようにした。

さらに通常は屋外に設置される小麦粉貯蔵用サイロを屋内に設けた。メンテナンスが容易になり、小麦粉が外気温に左右されず品質安定にも役立つという。既存のサイロに比べランニングコストも4割程度減らせるという。

武蔵野グループは1969年設立でコンビニの増加とともに成長した。2020年3月期の売上高は2200億円で、全国に25の工場がある。東京ディスプレイズ（千葉県浦安市）やユニバーサル・スタジオ・ジャパン（大阪市）の周辺でホテルも展開している。

す。嵐山町にはすでに同社の2つのパン工場があり3番目の工場を新工場に移し、他工場のメン

（さいたま支局長 松田隆）