

ロールパン主体の 第3工場本格稼働

武蔵野フーズ

武蔵野フーズは、埼玉県嵐山町のパン工場カムス第2工場に隣接したカムス第3工場をこのほど本格稼働させた。省人・省力化を

現して小回りを利かせ、女性が働きやすく工夫した新工場は設備投資額100億円、1

日ロールパンを最大18万個生産できる。カムスは第1、第2、第3、神戸の4工場となり、2021年度は売上げ290億円を目指す。

安川取締役はコロナ禍のパン市場を「食パンはサンドイッチ需要が多かったオフィス街の就労人口減少や行楽機会の減少で売上げ減となっているが、ロールパンは加工の簡便性や家庭消費が増えて伸びており、供給が逼迫（ひっばく）してい

た」と語り、三上耕太カムス第3工場長は「第3工場はロールパン製造を主体にした工場で、約50度Cまで急速冷凍するトンネルフリーザーを入れて冷凍パンの製造、ロールパンはこれまで朝と昼の需要が主だったが夜にも食べてもらえる商品開発をしていく」と、状況に応じたフレキシブルな対応ができる工場作りをした。

第3工場は、主原料である小麦粉の品質向上と省人化・省スペースを目的に立体倉庫による屋内サイロにした。粉体25kgをパレット管理し、人の手を介さずに自 袋システムで粉じんの飛散を抑制して次工程に投入する。使用記録も自動的に残る。倉庫のパレットは76枚で、1パレットに25kgの粉体が32袋で800kg収納。女性2人が新たにフォークリフトの免許を取得。資材は10kg以内に分けて納入してもらい、重さが原因で女性ができない仕事は作らない職場環境を目指す。冷凍パンで計画生

産を視野に既存工場になかった働き方を構築し、成功事例は他の工場にも横展開していく。

ほか、菓子パンの充填はこれまでの時間当たり倍の8000個分を流せるようになったことで製造効率が上が

り、オーブンはほか火のダイレクトオーブン、クーリングタワーは高さの低いものにしてメンテナンスをしやすくするなど、品質を高めて省人化・効率化できることは積極的に取り入れた。工場内の空調は部屋ごとのセントラルクーリングにして建築コストと維持費の低減に努め、製造現場はワンフロア、ワンウエーで直線のレイア

ウト。品質管理はJFS（食品安全マネジメント協会）が策定の食品安全マネジメントシステムを優先している。また、新入社員を中心におもてなしプロジェクトを立ち上げて、工場見学できるように準備している。

〈工場概要〉▽所在地 埼玉県嵐山町花見台▽敷地面積 3909坪（約1万2921㎡）▽建築延床面積 5590坪（約1万8479㎡）▽生産品目 ロールパン、菓子パン▽生産能力 最大18万個/日▽従業員数 約50人（パート含む）

（福島厚子）

※月刊食品工場長5月号に工場ルポを掲載予定



三上耕太工場長



安川洋取締役