

武蔵野フーズ

カムス第2工場の増築竣工披露に関する記事が掲載

増築した新ラインは従来の低温長時間発酵製法に加え、40mの遠赤外線トンネルオーブンを設置し、品質面でも圧倒的差別化を図っていきます。

又、食パン・ロールパンの単一工場としては国内最大級の生産能力を誇ります。

【第3種郵便物認可】

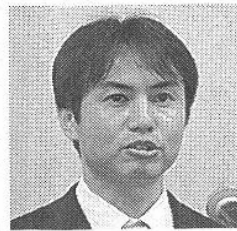
日本食糧新聞 The Japan Food Journal

2012年(平成24年)5月9日(水曜日) (2)

武蔵野フーズ

国内最大級のパン生産ライン

カムス第2工場 6月に本格稼働



安田信行社長

武蔵野フーズは2日、1日当たり小麦粉110t分の生産能力を有する国内最大級のカムス第2工場(埼玉県嵐山)の増築披露を約250人の参加で行った。新ラインは従来の低温長時間発酵製法に加え、世界初となる40mの遠赤外線トンネルオーブンを設置し、品質面でも圧倒的差別化を図っていく。

工場見学後に行われた式典で、安田信行社長は「昨年セブーンイレブン・ジャパンの需要増大に供給できない状況が起きた」と増設計画を前倒しで竣工した経緯を語った。工場の増築概要は建築面積が1400坪、延べ床面積4400坪で4階建て。生産ラインは食パン1ライン、ロールパン1ライン、生産能力は食パンの日産が3万6千本、ロールパン24万本で、両ラインとも国内最大級の生産能力を誇る。カムス第2工場全体では、敷地面積1万坪、増設含めた建築面積が4600坪、延べ床面積が9400坪で、生産ラインは食パン、ロールパンが各2ラインで、食パン・ロールパンの単一工場としては日本最大級の工場となった。小麦粉換算で1日当たり110tを使用する。

同社の特徴である低温長時間発酵製法に加え、「新ラインでは食パン、ロールパンラインともに遠赤外線によるトンネルオーブンを設置し独自技術を取り入れている。食パンラインは遠赤外線では世界初となる40mの長さを有し、ふく射熱でじっくりと、外はカリッと中はふっくらしたパンを焼けるようにし、小麦本来のおいしさを引き出せる理想的なラインを目指した」(安田社長)。

来賓を代表して鹿野道彦農林水産大臣は「特に大震災後、食料の安定供給がいかに重要かということを私どもは新たに認識した。農林水産行政に取り組んでいるものからしますと、工場落成はご同慶に堪えない」と述べ、消費者ニーズに添えてほしいと激励した。

続いて井阪隆一セブーンイレブン・ジャパンの社長は、15年前からともに取り組んできたパン開発の過程を振り返り、「これまでと変わらぬ変化対応スピリッツを互いに共有しながらお客さまのニーズに添えて社会貢献をしてまいりたい」と述べ、パンにおける無添加へのこだわりはカムス工場で実現できたことあいつつした。

安田定明会長は「私がうれしいと思っているのは、武蔵野グループでは毎日、小麦粉で100t、コムで100t(13工場合計)という量を、大げさな言い方をすると、地球上の人類が神から得た2大穀物の主食

の部分を担わせていただいていることに大きな誇りを持っている。今後も新しい分野に挑戦しながら頑張っていくかと思っている」と語り、施工関係者の労をねぎらった。

設備投資は80億円、本格稼働は5月下旬から6月初旬となる。(福島厚子)