

ニチレイフーズ

冷凍米飯新工場フル稼働



ニチレイフーズ 竹永社長

開会冒頭、竹永雅彦社長があいさつ。「新工場稼働により船橋工場とあわせ東西2拠点の冷凍米飯生産体制となる。家庭用、業務用ともに生産能力を増強しBCP対応を促進し、さらなる安定供給に努める。新技術を伴うラインを導入し多様化する生活者のニーズに応え、新たなおいしさを追求した商品も提案する。そのほか、AI技術の活用による省人化とCO₂排出削減を進める。キューレイ新工場は、昨年の山形工場に続く環境配慮型の最新鋭の工場として持続可能なサプ

現地レポ
 応するため、グループ会社のキューレイ（福岡県宗像市）に冷凍米飯工場を新設。4月から稼働を開始した。これに伴い6日、新工場内覧会を行った。



ニチレイフーズは、伸長する冷凍米飯の需要に対応

新ラインでは、直火加熱とIH加熱をハイブリッドする独自製法で、炒め工程にかかるとCO₂を削減する。また排熱の有効活用や太陽光パネルの設置、再生

ライチェーの構築に寄与していく。今後も持続可能な社会の実現に向けてお客様の役に立つ商品やサービスを提供していく」と語った。
 新工場では、従来生産していた業務用米飯に加え、「本格炒め炒飯」をはじめとした家庭用米飯を生産。炒め工程を活かした多種多様な米飯商品を生産することができ、またライン上の工夫により、これまで以上に具材を大きくした高付加価値商品等も提供可能となる。



太陽光パネル

また、持続可能なサプライチェーン構築の観点から、省人化にも積極的に取り組む。従来の人工作业をロボット化、連続工程や無人搬送へ代替すること等を通じ、生産性の向上を図る。

可能エネルギーの活用等を推進し、将来的に「電気由来のCO₂排出量をゼロ」にすることを目指す。内覧会には、来賓として環境省地球環境局地球温暖化対策課の担当官、宗像市の伊豆美沙子市長、日本冷凍食品協会の木村均専務理事らが招かれた。

キューレイは、1969年にニチレイの協力工場として福岡市で冷凍たまたご加工品の生産を開始、83年にミニオムレツを発売した。85年に宗像工場（第1工場）を操業開始、86年に「ミニかき玉」、88年に「たいやき」、91年に「今川焼」、94年に業務用「かに玉」、2000年に「直火



1秒に1個以上売れている。



冷凍食品はニチレイ



※写真はイメージです

※22年連続売上NO.1：インテージSRI+冷凍調理炒飯市場
 2017年3月～2023年2月 各年累計販売金額 /
 インテージSRI冷凍調理炒飯市場
 2001年3月～2017年2月 各年累計販売金額

※1秒に1個以上売れている：2021年3月～2023年2月の
 インテージSRI+推計販売規模(個数)より算出

株式会社ニチレイフーズ

ニチレイ 本格炒め炒飯 検索

お買い求めは冷凍食品売り場で



炒めチャーハン」をそれぞれ発売した。その後、04年に第2工場を操業、08年にニチレイフーズが全株式を取得してグループ会社となり、18年にFSSC22000を取得。今回、23年4月から第3工場を本格稼働して「本格炒め炒飯」の生産を開始した。

家庭用「本格炒め炒飯」は、プロの工程を再現した「新・三段階炒め製法」で、家庭では手作りできない圧倒的な「炒め」パワーで、ごはん一粒一粒に卵をまとうせているため電子レンジでパラパラのおいしさを味わえる。また、丁寧に作った自社製焼豚、旨みの詰まった煮汁を調味液として使うことで一体感のある味わいを実現している。さ

二次炒め後

と一体感を追求。炒め油にも香味油を使用し、風味豊かに仕上げている。今回、チャーシューのサイズを大きく、味付けを見直すことでさらにおいしくなった。長期熟成醤油を加え、味の深みと醤油の香ばしさを追求した。今秋新商品では、自家製焼豚を大きく残せる機構と直火炒め技



包装室全景

らに、「新・三段階炒め製法」では仕上げの炒め方を改良したことでパラパラ感と香ばしさがさらにアップした。

業務用「直火炒めチャーハン」は、鉄鍋を使い、直火で炒めた香ばしいチャーハン。チャーシューの煮汁も味付けに加え、味の深み

術を駆使した「焼豚ごろっとチャーハン」を業務用で発売する。

新工場が担う役割として「経済的価値の獲得」と「社会的価値の向上」を掲げている。経済面では、冷凍米飯の需要増に対応した生産ラインの増強、生活者の時間を創出する価値提



適正品質判定 AI

リー電気を導入。エネルギー効率に配慮した設備も特長で、炒め器の加熱方法を工程毎にコ

供(タイムパフォーマンス)、プロのおいしさ提供。社会面では、持続可能なサプライチェーン構築(東西2拠点生産)、気候変動への取り組み(低炭素化・脱フロン)、持続可能な食の調達と循環型社会の実現(フードロス削減)に取り組み。東西2拠点生産体制となったことで能力は約150%に拡大する。

安全・安心の取り組み強化策として、ニチレイフーズの独自システムトレーサビリティの推進生産状況を



コックピット

ントロールしているほか、包装ラインを個別空調するなど工夫が施されている。これにより、CO₂排出量は旧米飯工場と比べて約90%抑制(「直火炒めチャーハン」1食当たり換算)を実現した。

また、先端技術で食品廃棄物削減にも取り組む。ロボティクス・AIを活用して、炒め工程由来の「焦げ」の排除を自動化し、焦げをピンポイントで排除することで廃棄量を削減。具材が適量投入されているかモニタリングし、異常発生時はリアルタイムで把握する。DX推進ではコックピット管理を新たにスタート。高性能カメラによる生産ラインの見



見学者通路 工程説明

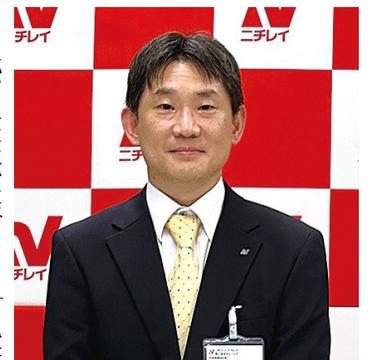
働きがいのある職場づくりや社会貢献・地域貢献活動にも取り組み、宗像市主催のイベント「夏の課外授業」では親子工場見学会を8月に予定しているほか、玄界灘沿いのクロマツが群生するさつき松原整備活動など各種ボランティア活動に

も参加している。工場見学通路では、壁に製造工程をデジタル表示し工程毎に動画を交えて説明を聴けるほか、バーチャルシアター体験ができる部屋もあり、見学後に「本格炒め炒飯」の各生産工程をコマになった気分ですべての要素を取り入れるなど工夫が施されている。

内覧会の後、キューレイの平賀忠之社長は「新工場は持続可能な生産工場をめざしてつくってきた。現在、スタートラインに立ったところ。さまざまな機能を備えることができた。この機能を使いこなし成長を続けてお客様に喜んでいただける商品をお届けできるよう努力していく」と語った。

新工場の概要は次の通り。所在地・キューレイ(福岡県宗像市王丸415-1) ▼延床面積・約1万200㎡ ▼投資金額・約11.5億円 ▼生産能力・約70トン/日 ▼従業員数・90人程度 ▼事業内容・冷凍米飯の製造・包装。

(M)



キューレイ 平賀社長

も参加している。工場見学通路では、壁に製造工程をデジタル表示し工程毎に動画を交えて説明を聴けるほか、バーチャルシアター体験ができる部屋もあり、見学後に「本格炒め炒飯」の各生産工程をコマになった気分ですべての要素を取り入れるなど工夫が施されている。