

ニッスイ「焼きおにぎり」増勢 グループ会社ハチカン、フル稼働

【青森県八戸市】ニッスイは、家庭用冷凍食品焼きおにぎり類が伸長し、前3月期も増勢で着地を見込んでいる。その基幹工場となるグループ会社のハチカン（青森県八戸市、松島和浩社長）はフル稼働で対応。主力の「大きな焼きおにぎり」を中心に、発売35周年を記念した「九州甘口しょうゆ」味や「関西だししょうゆ」ほか季節限定品、混ぜ込みタイプの「えだまめこんぶおにぎり」などを供給する主力拠点としてニッスイブランドを支えている。このほど、冷凍食品記者クラブ（本紙など加盟9社）は同社を訪問。生産現場取材した。



ハチカンは、2004年に八戸缶詰と日本水産（現ニッスイ）の共同出資により設立。冷凍食品と常温食品を生産しているほか、品質管理や商品開発まで多岐にわたる業務を担っている。特に焼きおにぎりは、2018年に生産を開始。八王子総合工場とともに、

成長する焼きおにぎりの生産体制を整えている。ハチカンのラインは、釜式炊飯が特長で、混ぜ込み型の生産が可能。「えだまめこんぶおにぎり」や季節限定品などバラエティー豊かに対応できる。

家庭用冷凍食品の生産ラインは、焼きおにぎりのほか、弁当向けフライ・天ぷらなど揚げ物類、焼き魚類。業務用冷凍食品は、シューマイ、かき揚げ、グラタン・ドリアが主要品目。常温食品は、厳選した北海道秋鮭や鶏肉そぼろなどを味付けする瓶詰ライン、国内で水揚げされた新鮮なサバを使用したサバ缶などの缶詰ラインを有する。2023年

度生産実績は、冷凍食品105億円、常温食品55億円。品質管理の徹底はもちろ

サバ缶・サケ瓶など常温品も生産



焼きおにぎりライン

工場1万6460㎡、常温工場7949㎡。冷食製品保管能力4900トン（F級）。原材料等保管能力（ハ物ロジスティクスセンター）6

ん、安全へのこだわりとしてフードイフェンスを強化しているほか、環境・省エネへの取り組みも推進し、LED照明、太陽光発電、アンモニア冷凍機など

〈工場概要〉

工場面積は合計4万895㎡、うち冷食工場2万5036㎡、常温工場1万5859㎡。延床面積は合計2万3808㎡、うち冷食

を設備。また、ニードと蒸気熱交換式フライヤーの蒸気ドレンを回収し、ボイラーの一次供給水の昇温へ使用している。

自動化も進めており、昨年8月には箱詰工程でパレダイザーを導入。今年4月から出荷パースにも対応する。今後は原料のA1選別なども検討していく。松島社長は「安心安全を第一にニッスイブランドを生産している。ニッスイへの提案を積極的に進め、新商品やリニユーアル品をつくることで強い工場になる」と力を込めた。



グラタン・ドリアライン

とタルタルソースフライ「みそカツ」「コーンクリームコロッケ」などを生産。焼き魚ラインでは、主力の弁当向け「炭火焼きの塩焼

シューマイ、焼き魚ライオン、2階はグラタン、ドリア、フライ、かき揚げラインを設備。別棟で焼きおにぎりを生産している。業務用シューマイは、小型一口

加工乳は一切使用していない。

家庭用冷凍食品のフライラインでは、水産・畜産・農産類など幅広い原料を使用。「いか天ぷら」「白身魚

000トン（F級、C級）。このうち、冷食工場は、2008年10月に新工場が竣工（総工費約80億円）。敷地面積は約2万5036㎡、新工場延床面積は1階約7291㎡、2階5753㎡、3階3416㎡。鉄骨造、3階建て。屋根は対候性二重折板葺、外壁は対候性断熱パネル。主要生産設備は、真空冷却装置、自動製函機、蒸し機、蒸気式フライヤー、コンピュータスケール、洗米機、炊飯器、成型機、ジェットオーブン、連続凍結設備、包装機など。

1階はドリア、フライ、

サイズの肉焼売、海鮮焼売など、かき揚げはえび・いか等の水産素材と野菜の絶妙なバランスに仕上げている。グラタン・ドリアは、「クチーナ・カルダ」シリーズを展開。イタリア語で「あたたかい台所」を意味する。ニュージラード産の新鮮で風味豊かなホワイトソースを使用。脱脂粉乳などの加工乳は一切使用していない。



サバ缶SuiSuiオープン

トン生産している。びん詰ラインは「たらこほぐし」「焼きけあらほぐし」「さけあらほぐし」「とりそぼろ」を生産。主力の「焼きけあらほぐし」は、厳選した白鮭をニードで煮込み、焼き工程ではドラム回転式で香ばしく焼き上げている。

缶詰ラインでは、主力のサバ缶をはじめとする水産缶を生産。サバ缶は、シールをはがす感覚でスイスイと開けられる「Suui Suuiオープン」を使用しているのが特長。原料は近海で獲れた新鮮なサバを使用。生産過程での副産物となる背びれ、頭、内臓などはミール工場へ出荷し再利用される。加熱殺菌工程では骨まで食べられるよう柔らかく仕上げる。イカ、ホタテ、タラバガニ、ベニズワイガニなども生産している。

き」のほか、昨年発売した「焼もろこし君」も生産している。

常温工場では、びん詰ライン、缶詰ラインを設備。1日にびん詰約10トン、缶詰約25