

2015年7月13日

日清フーズ㈱ マ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場を完成
～最新鋭の生産設備を導入し、国内最大級の生産能力を備えた新工場～

日清製粉グループの日清フーズ株式会社（社長：岩崎 浩一）の連結子会社であるマ・マーマカロニ株式会社は、2014年7月からマ・マーマカロニ神戸工場内に冷凍食品新工場建設を進め、このたび完成し本格稼働を開始します。



（工場外観）

冷凍パスタは、高品質で簡便性に優れる点が幅広い世代から支持されており、近年その市場は拡大し、今後も更なる伸長が見込まれます。日清フーズは、1993年に家庭用冷凍食品市場へ参入して以来、冷凍パスタのリーディングカンパニーとして、「マ・マー」「青の洞窟」等のブランドにより、国内冷凍パスタ市場を創造し、その発展を牽引してきました。

マ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場は、日清フーズがこれまでに培ってきた技術を結集した最新鋭・高能力の工場で、冷凍食品事業における西日本地区で初めての生産拠点となります。東日本地区の既存工場と合わせて、生産品目の最適配置により、効率的な生産・安定的な供給体制を構築していきます。これにより、安全・安心で高品質な製品をお客様にお届けするとともに、市場のニーズに対応し、冷凍食品事業の持続的成長と冷凍パスタ市場の更なる拡大を図ります。

なお、本工場の稼働に伴い、マ・マーマカロニ神戸工場でのドライパスタ製造は、マ・マーマカロニ宇都宮工場およびトルコ日清製粉へ移管します。これにより、日本のトップメーカーとして、冷凍パスタ事業だけではなく、ドライパスタ事業を一層強固なものとしします。

■ マ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場の特長

①技術とノウハウを結集した最新鋭・高能力ライン

マ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場は、当社がこれまでに培ってきた技術とノウハウを結集した最新鋭・高能力の工場で、ラインの自動化・省人化・高速化により生産効率を向上させ、高能力化を図っています。

②安全・安心の取り組みを徹底

お客様に安心して冷凍パスタを召し上がっていただけるよう、安全・安心への取り組みを徹底しています。生産エリアは衛生管理レベルに合わせて区分し、製造エリア入口から衛生管理レベル別に従業員の作業動線を完全に分けています。建物の窓を無くした無窓工場とし、併せて微陽圧システムを導入することで埃等の侵入を防ぎ、衛生度を向上させています。

また、生産エリア随所に品質保証カメラを設置し、工場の入退場にはICタグ管理を導入する等、フードディフェンスにも配慮しています。

■ マ・マーマカロニ神戸冷凍食品工場の概要

- ・工場名 マ・マーマカロニ株式会社 神戸冷凍食品工場
- ・所在地 兵庫県神戸市東灘区深江浜町50-7
- ・総工費 約28億円
- ・設備能力 約5,200万食/年
- ・敷地面積 16,500m²
- ・建物面積 5,600m² (生産エリア)

この件に関する報道関係者のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：佐々井
東京都千代田区神田錦町1-25 電話：03-5282-6650