

# キンレイ 亀山工場内覧会



キンレイはこのほど、亀山工場第1期工事完成内覧会を同工場(三重・亀山)で開いた。同会には一見勝之三重県知事(写真中央左)、櫻井義之亀山市長(同左)、森美和子同市議会議長(同右)ら地元自治体関係者が多数出席した。

内覧会冒頭、白濁昌彦社長(同中央右)は、「3月末から1ラインを稼働開始し、『お水がいない』横濱家系ラーメン』『同ラーメン横綱』シリーズを中心に生産している。今年は創業50周年を迎える節目の年であり、次の節目の年に向けて着実に進化・発展して



場から高速道路の出入口までも車で約2分と好アクセスで、物流の観点からも生産基盤を強化する。生産ラインでは、小麦粉の投入に自動開袋機を導入。重量物を扱う作業を機械化することで効率化を図るとともに、労働環境にも配慮。また、包装・梱包工程も全面的に自動化し省人化を実現した。環境への取り組みも推進し、製品倉庫、製品フリーザーなど全大型

冷凍機に脱フロン・脱炭素型の自然冷媒を採用、超高効率ボイラーなど省エネルギー型機器も導入した。第1期では高付加価値冷凍調理麺生産拠点として、具付きラーメン中心に既存商品の供給力を増強する。第2期工事は3〜4年後の稼働計画で、将来構想用地の確保とともに、商品の品質向上のため調理加工スペースに余裕を持たせた設計とする。用地については、市場動向や生活者の変化を

いくとともに、環境にも配慮した安全で働きやすい工場を実現し、地元に貢献したい」とあいさつ。田嶋 徹常務取締役生産本部長は「専門店を超える品質を提供できる工場にしたい」と述べた。一見知事は祝辞で、「知事に就任してすぐ誘致のお話をさせていただいた。新工場設立を地元の高齢者・外国人の雇用確保にもつなげていきたい」、櫻井市長は「未来に向けた力強い事業展開とともに、地域活動にも積極的に参加していただき、地元としてとても心強い」と述べた。

冷凍機に脱フロン・脱炭素型の自然冷媒を採用、超高効率ボイラーなど省エネルギー型機器も導入した。



見極めながら構想している。凍ったまま火にかけるだけで具付き麺ができる手軽さから、2010年の発売から累計販売数2億食を突破。近年はラーメンの伸長著しく売上を牽引中だ。同社では、「専門店を超える専門店」の実現を目指し、スープや具材の内製化を推進。新工場内も調理加工スペースが広い設計となっており、より本格的なおいしさを追求する。(富下夏美)

## 東京壺容器協同組合、時代の趨勢に合わせる考え示す

東京壺容器協同組合(東びん)は12日、都内で「第61回通常総会」を開催。組合員80名に対し出席40名、委任状40通で成立した。

会長があいさつ。感染症対策に迫られた3年間からの日常回復と昨今のコスト上昇や国際情勢などにふれたうえで「以前の日常を取り戻されつつある中で、訪日客需要も戻りつつある。一方で中長期的に見れば、少子高齢

化に伴う人口減による飲食業への影響も大きい。業種によっては国内の減少分を輸出でカバーできるが、業界においては難しい。さらに輸送問題・人手不足など課題も多い。環境問題が重要性・緊急性を増していく一方で、飲食品業界ではリユースびんの使用を減らし、他容器での水平リサイクルを重視するのが時代の趨勢となっている。ガラスびんがリユース可能であることの理解

はされている行動が伴わないのが実情だ。業界もこうした動きに合わせた仕事の進め方を考え、努力していく必要がある」と今後、組合運営について話した。

報告承認の件について、23年度に活動目標に加えた「P箱不足によるバラびんのカレット化を回避するため、P箱無しでもリユースできるシステムを確立する」については引き続き段階的に転換する様子をP箱入りに転換する様子を要請を続ける。『720ml規格統一壺』の開発に積極的に協力するについてはR720mlびんを軸に進めていく方向で協議を続ける。

同工場は用地面積3万5764㎡と既存の筑波工場・大阪工場の2倍超。関東・関西地方ともに運びやすい立地かつ、工

会に先立ち今井明彦理事長があいさつ。感染症対策に迫られた3年間からの日常回復と昨今のコスト上昇や国際情勢などにふれたうえで「以前の日常を取り戻されつつある中で、訪日客需要も戻りつつある。一方で中長期的に見れば、少子高齢

化に伴う人口減による飲食業への影響も大きい。業種によっては国内の減少分を輸出でカバーできるが、業界においては難しい。さらに輸送問題・人手不足など課題も多い。環境問題が重要性・緊急性を増していく一方で、飲食品業界ではリユースびんの使用を減らし、他容器での水平リサイクルを重視するのが時代の趨勢となっている。ガラスびんがリユース可能であることの理解

はされている行動が伴わないのが実情だ。業界もこうした動きに合わせた仕事の進め方を考え、努力していく必要がある」と今後、組合運営について話した。

報告承認の件について、23年度に活動目標に加えた「P箱不足によるバラびんのカレット化を回避するため、P箱無しでもリユースできるシステムを確立する」については引き続き段階的に転換する様子をP箱入りに転換する様子を要請を続ける。『720ml規格統一壺』の開発に積極的に協力するについてはR720mlびんを軸に進めていく方向で協議を続ける。

▼今の東京では明るさが邪魔をして、この行事を楽しめる場所はなかなかみつかるまい。だが、月を待ちながら夜通しで酒食を楽しむなんて、なんて素敵で風流な催しだろう。幼少の頃に毎年、「お月見」をしたことを懐かしく想い出す。



鍵穴

江戸時代、旧暦の一月と七月の二十六日の夜に、月の出るのを待つて拝む二十六夜待という行事が盛んだったらしい。もっとも一月は寒いので実際は七月ことだったのだろう。今年で言えば8月29日になる。▼この日は夜半過ぎに出る際に三つに別れた光が瞬時に一つになり、その中に阿弥陀・観音・勢至の三尊の姿が出現。これを拝むと幸運が得られるというもの。晴れた夜でなければ幸運の三尊は拝めない▼当時は高台や海岸に多くの人々が集まり、中でも高輪や品川では料理屋はもちろん、路上に並ぶ数々の屋台も大いに繁盛し、踊りや唄の舞台も人気だったという。天気さえ良ければ、夜通しで楽しんだのだろう。