

江崎グリコ「アイクレオ」新工場

粉ミルク生産拠点を公開

江崎グリコは、乳幼児用粉ミルク「アイクレオ」ブランドの生産拠点として6月に出荷を始めた生産子会社

のグリコマニユファクチャリングジャパン(GM)の岐阜工場の第2工場(岐阜県安八郡安八町)を報道陣に公開した。最新技術の導入を導入した第2工場を機に「アイクレオ」シリーズをリニューアル。溶けやすく

幼児用「グロリアップミルク」(1〜3歳ごろ)について報告する。
〈業界トップレベルの「溶けやすさ」改善〉
リニューアルの注目ポイントには「より溶けやすく」の調合液を乾燥・造粒させる製造工程で、大きき異なる粒子を結合させるスプレードライヤーを導入した。適度に隙間のある粒子構造が沈み込み、細かく分散して水面上でダマになりにくい粉ミルクを実現。湯

に馴染みやすく、乳児用「バランスミルク」は従来品と比べて溶けるまでの時間が大幅に短縮され、平均攪拌時間は82秒から約50秒短縮して32秒に。幼児用「グロリアップミルク」でも従来比で約

1・2倍の溶けやすさ。業界トップレベルの溶けやすさを達成した(70℃以上のお湯で調乳・検証)。
〈目指したのは「母乳に近い粉ミルク」〉
同社によると、拡大傾向にある乳幼児用粉ミルクの市場規模に加え、混合ミルクの割合が増加する中、同社製品にも「溶けにくい」との指摘が寄せられていたという。第2工場の設立とリニューアルについて、乳事業部マーケティング部は「共働き世帯の増加等により、粉ミルクの需要は底堅く推移。限られた時間の中でストレスの一因にもなる『溶けにくさ』を解決して育児の負担軽減に寄り添う商品が求められており、『溶けやすさ』は重要な購買決定の要因」と分析する。「アイクレオ バランスミルク」は、国内メーカーの粉ミルクで初めて発育に必要な有機分子(ヌクレオチド)5種を配合。腸に働きかけるガラクトオリゴ糖、「えごま油」を配合している。両製品とも母乳成分に近い栄養、赤ちゃんにやさしい塩分など「味・色・香り」とも「母乳に近い粉ミルク」を

目指している。
〈最新技術で環境負荷の低減を実現〉
公開した第2工場は地上6階建てで投資額は約100億円。上層階で乾燥・造粒した粉ミルクはコンテナ状の貯蔵容器に充填され、重力に従った生産過程「グラヴィティ・フロー」を取り入れることで振動や衝撃を受けず、安定した粒子形状を維持しながら品質を損なうことなく包装される仕組み。工場全体で太陽光発電システムや燃料電池フォークリフトなど環境負荷の低減と再生可能エネルギーを活用。MC C(マニユファクチャリング・コントロール・センター)で工場全体の生産設備や倉庫・搬送設備などをネットワーク上で一元管理する。生産ラインの進捗や機器の状態をインラインセンサーによるリアルタイムで把握・管理しながら、品質トラブルや習熟・経験への依存、作業従事者の重筋作業などについて「ゼロ」を目指している。中田 司岐卓工場長は「グリコの存在意義である『すこやかな毎日、ゆたかな人生』を実現するため、アイクレオの生産拠点として万全を期したい」と話している。

私的イベントである仕事仲間との年一度の旅行。空路で現地に向かい、1泊は温泉、1泊は繁華街で宴を催し、気分次第で街中のスナックへ突撃するという旅程。移動手段は1日交代で運転するレンタカーが多い。今回は道東。釧路に前泊したので、夜の宴は帰路の空港を含め計4回に。ワインで言うテロワールの成す業か、地元の食と酒の相性は抜群だ。海鮮料理はもちろん、根室ではソウルフードのエスカロップも初体験。帰路、搭乗を待つ間に一杯やろうと早めに着いた女満別空港では、お目当ての飲食店が8月末で閉業。仕方なく、解放された会議室のような談話室で、階下の大手CVSで仕入れた酒とつまみで3時間弱の小宴会。連日の好天で景色よし、訪れた各地での味よし、スムーズなドライブでストレスフリーと、文句なしの旅。ただ、車の移動がほとんど歩いたのはちょっとだけ。3食をきっちり摂り、酒も毎晩シッカリ飲んだので、帰宅後の体重がっ!



グリコマニユファクチャリングジャパン岐阜工場第2工場

も従来比で約



中田 司岐卓工場長

も従来比で約



も従来比で約

も従来比で約

