

デリシャス・クック（株）習志野工場が竣工

国分（株）〔会長兼社長・国分勘兵衛、本社・東京都中央区〕子会社のデリシャス・クック（株）〔社長・相澤 正邦、本社・千葉県千葉市〕の習志野工場が竣工し、10月26日より生産を開始しますのでお知らせいたします。

記

1. 工場概要

名称： デリシャス・クック(株)習志野工場（現：千葉工場を移転、新築）
所在地： 〒275-0001 千葉県習志野市東習志野7丁目1-25
生産開始日： 平成27年10月26日
敷地面積： 約10433.24㎡（3156.05坪）
建築面積： 約4839.16㎡（1463.84坪）
延床面積： 約6765.27㎡（2046.49坪）
構造・規模： 鉄骨造・地上二階建て

2. 製造カテゴリー

- ・サラダ：フレッシュサラダ、具沢山サラダ、パスタサラダ
- ・巻物：トルティーヤ、生春巻
- ・スープ、惣菜類
- ・サンドイッチ
- ・おにぎり：直巻、手巻

3. 施設の特徴

■安心・安全

- ・入荷から出荷までワン・ウェイ設計・管理
- ・作業区域を分け、商品の汚染やコンタミネーションを防止
- ・フードディフェンス
食品防御対策ガイドラインに準拠
屋内外の区域に応じたセキュリティー
(セキュリティーゲート、防犯カメラ、ICカード、個人ICタグ、指透過認証)
- ・異物混入対策
最新の機械を導入（異物除去洗浄機、多槽型洗浄機）
目視台での目視検査

■美味しさ・生産性強化

- ・微酸性電解水「ピュアスター」(時間生産量10t)を全館配備
- ・植物工場(社内の植物工場で香草類を育成し、商品に使用)
- ・最新製造設備を導入
(包あん機、一釜炊き炊飯システム、加圧・減圧加熱攪拌機、過熱水蒸気オーブン、攪拌炒め機など)

■環境対策

循環システム

- ・工場用水ろ過システムの導入
- ・総量規制基準に基づいた排水処理施設
- ・水質検査結果を自動記録にて管理



習志野工場外観

以上