

工場見学まとめ

キューピー株式会社・伊丹工場

2008年10月17日(金) 13:15～

【概要】

キューピーの製造工場

鳥栖工場（佐賀県）、**伊丹工場（兵庫県）**、泉佐野(大阪府)、拳母工場(愛知県)
富士吉田工場(山梨県)、中河原工場(東京都)、仙川工場（東京都）、五霞工場（茨城県）
階上工場（青森県）

同社は1925年3月より日本初のマヨネーズの製造・販売を開始した。伊丹工場は現在の工場の中で最も古い工場であり70周年を迎える（1938年創業）。伊丹工場は伊丹市と尼崎市にまたがっている。

マヨネーズをはじめドレッシング、レトルト食品などの製造を行っており、本工場見学はマヨネーズの生産ラインを見学した。

マヨネーズは『良い製品は良い原料からしか生まれない』をモットーに、原料の卵は契約農家から仕入れる。

【工場見学】

1. 卵の洗浄
2. 割卵機（卵を自動で割り、黄身、白身と殻に仕分けする機械）
1台の機械で600個/minの速度で稼働している。オペレーターが張り付き不具合を常時監視・除去作業している。
黄身：マヨネーズの原料として使用され、500g容器で4個の黄身が使用されている。
白身：蒲鉾などのつなぎとして使用される。
卵殻膜：化粧品などに使用される。
殻：肥料として用いる他、白い殻のみ仕分け、細かく粉碎し『たまごボーロ』などに添加しCa強化食品や『エコチョーク』として使用される。
3. マヨネーズ調合
黄身とお酢（グループ会社で製造）を混ぜた後、植物油を少量ずつ加えマヨネーズとなる。
4. 充填作業
マヨネーズ容器は密閉状態で搬入され、充填直前に逆さまにして先端を切り落とす（容器内に切り屑を入れないため）。その後反転し、マヨネーズを充填する。僅かに残っている空気を窒素置換し、キャップを締める。
容器：完全に酸素を遮断する（透過させない）目的に容器は3層構造となっている。
切り落とした容器屑：レジ袋などに再生される。
5. 包装・ダンボール詰め
6. その他
 - (1) マヨネーズの製造は卵からダンボール詰めまで約1時間要する。
 - (2) 割卵機は2時間に1度洗浄を行う。
 - (3) マヨネーズの製造は14:30頃までとし、後の時間は部品を取り外し、洗浄を行う。
洗浄は2～3時間かけて行う。