

2016年1月18日

株式会社 極 洋

業務用・家庭用の冷凍食品を製造する「魚の極洋」基幹工場

塩釜工場 竣工のお知らせ

このたび、極洋食品株式会社 本社工場敷地内に当社が建設を進めてまいりました新工場が竣工し、新生「塩釜工場」として完成いたしましたのでお知らせいたします。



新工場のねらい

当社は中期経営計画（2015年度～2017年度）において、業務用冷凍食品に加え、家庭用冷凍食品の強化により、事業規模の拡大を目指しております。

このたび完成した塩釜工場は当社グループの基幹工場です。同敷地内には塩釜研究所が併設されており、協同で生産機器の開発・改良を行い、作業効率向上による製品のコストダウンや商品開発を行うなど、付加価値商品の製造拠点として位置付けてまいります。

新生「塩釜工場」の全容

(1) 名称	極洋食品(株) 塩釜工場
(2) 所在地	宮城県塩釜市新浜町 3-20-1
(3) 建築面積	5,531.05 m ² (新棟 2,804.49 m ²)
(4) 構造	鉄骨 地上 3 階建 (新棟)
(5) 生産品目	業務用冷凍食品、フローズンチルド食品 ^{※1} 、家庭用冷凍食品、自然解凍冷凍食品
(6) 生産能力	最大 15,000 トン
(7) 人員	140 人 (新規雇用者数 50 人)

※1 フローズン チルド食品：製造から配送、保管を凍結状態で行い、販売時にチルドの温度帯で陳列する食品

新工場の特徴

1. 良質な水産素材を利用した冷凍食品工場

水産商事事業を展開している当社ならではの厳選した良質な水産素材を使って、加工から製品までを一貫して行います。家庭用冷凍食品を含む市販ブランド「シーマルシェ」商品のほか、外食産業・量販店向けなどの業務用商品を製造し、「魚に強い極洋」という当社の強みを生かした製品展開を行います。

2. 安心・安全の取り組み強化

- ・明確なゾーニングとクロスコンタミネーションの防止。
- ・トンネルフリーザー及びスパイラルフリーザーに最新型の洗浄機能を採用。
- ・低誘虫ランプや換気用外気取り入れ部に気密型防虫フィルター採用。
- ・フードディフェンス対策（工場内入退場管理、最重要エリアへの侵入対策と監視カメラの設置）。

3. ローコストオペレーション

- ・高能率機器の導入による生産性の向上（現行比1.5～2.0倍）

4. 環境に配慮した設備の導入

- ・環境負荷低減型の建材ALCパネル^{※2}を採用。
- ・最適空調管理。
- ・冷凍機はオゾン層破壊や地球温暖化に影響しない自然冷媒アンモニアでCO₂を冷却する間接冷却方式を採用して、環境問題に対応。

※2 ALC：Autoclaved Lightweight aerated Concrete。原材料から再生までの資源循環システムに配慮して設計されている軽量気泡コンクリート。

5. 働きやすい工場

- ・ラインの機械化による重労働作業の軽減。
- ・スポット空調による効率的な寒暖対策。

6. 地域経済活性化

新規雇用の創出と、国産魚を原料とする際の前処理を地元水産加工業者に委託するなど、塩釜の地域経済の活性化に貢献。

【(株)極洋の概要】

1. 本 社 所 在 地：東京都港区赤坂 3-3-5（住友生命山王ビル）
2. 代 表 者：代表取締役社長 多田久樹
3. 設 立：1937 年 9 月
4. 資 本 金：56 億 6 千 4 百万円
5. 事 業 内 容：水産物の輸出入・国内買い付け販売、加工食品および冷凍食品の製造
販売
6. 従 業 員 数：578 人（グループ総数 2,169 人）
7. 連結対象子会社数：24 社

【極洋食品(株)の概要】

1. 本 社 所 在 地：宮城県塩釜市新浜町 3-20-1
2. 代 表 者：代表取締役社長 兼田典幸
3. 設 立：1980 年 11 月
4. 資 本 金：1 億円
5. 事 業 内 容：冷凍食品の製造
6. 主な製造商品：フリッター、ムキエビ、クリームコロッケなどの業務用冷凍食品
7. 従 業 員 数：218 人

以上