HACCP対応の馬肉専門店

九州食肉産業が本店を移転・新設

熊本市北区で馬肉専門店を営む㈲九州食肉産業（西牟田孝也社長）はこのほど、本店を移転・新設オープンした。旧店から600㍍北に位置しており、小売店舗兼HACCP対応型の加工工場となっている。工場の稼働が3月24日、小売店舗は4月23日オープン。同社では近く、国際規格であるCodexのガイドラインに沿ったHACCP認証の取得を目指している。これら一連の建設工事は、食肉・食品工場の立ち上げ経験が豊富な㈱第一技研（大阪市淀川区）が行った。ここでは九州食肉産業の新店舗・工場の概要を紹介しよう。

【HACCPに対応すべく新店へ】　九州食肉産業は、本店を含む直営2店舗での小売販売と、インターネット通販、本店近くの馬肉を主力とする焼き肉店「馬牛くん」を運営。一本店の移転は、HACCP対応が求められる中、旧店舗が老朽化しており、それに加えて熊本市のバイパス工事に伴う立ち退き要請が予定されることもあって、新天地でのスタートを決めたもの。

今春に移転オープンした九州食肉産業

2階建ての鉄骨づくりで、敷地面積204坪余の建屋。駐車場スペースを除く店舗の延べ床面積488坪。売り場面積110坪。売り場パッケージの面積が37坪となっている。

【観光バスも訪れる小売の馬肉売り場】　同店は観光バスツアーの立ち寄りスポットにもなっていることから、買い回りスペースやギフトボックスの形に合わせてドリンクの面積が37坪余り拡大されている。

（別項の経営ぶり拝見参照）

大通り沿いに位置しており、通りに面した売り場の壁面は、陽の光が大きく入る、明るくて開放的な一面のガラス張り。また、バス利用者の利便性を考え、車いす用トイレも含めた広く清潔なトイレを用意している。駐車場は観光バス用の中型バス3台、一般車両用が11台、車いす用1台分のスペースを確保している。

【HACCPに対応した場設備】　一方、工場スペースはHACCP施行規則（83度Cの温湯洗浄消毒）に合わせて、85度Cの消毒槽で消毒を行う。かび対策のため除湿機を完備し、より適切なタイミングで除湿が行える。

加工室で大分割した部分肉は、それぞれ最大で20頭分の部分肉を収容可能な冷蔵庫、冷凍庫に保管。工場と小売のバックヤードがつながっており、主な商品づくりはバックヤードおよび加工包装室で行っている。

サンデナ（細見場）は専用の洗浄室を用意しており、機械で洗浄を行える。これらの各部屋の扉はすべて開くと排水溝を設置し、出入口には排水溝を設置し、細菌などが他の部屋に入るのを防ぐ。また各部屋の空調はデータベースに蓄積されており、確認が必要な際にはすぐにその資料を用意できる。

2階は事務所となっているが、パート従業員が子供同伴で出勤した際などに活用できるようキッチンスペースを用意、必要な敷地の調査や開発申請、工場・ライン・ハンドリングについて、顧客の要望、希望に合わせて意見を交わしながら、最適な工場設計をトータルで提案することにたけている。

観光バスに対応した広い駐車スペース

【HACCP対応型の食品工場づくりのために】　これらを設計・施工した第一技研は、食品加工工場、食肉センター、冷凍・チルドの設計コンサルタントと連携、配送センターなどの設計工事を行っている。

食肉業界における日ACCP導入が喫緊の課題としてもちこがっている。

豊富な石の上げ経験に基づいて、適切な方向性をアドバイスし、施設のゾーン分けや必要な設備の提案、配置など、各業者との交渉も行いながら調ずるにあたって大変なプランニングし、つくり上げることに強みをもっている。

HACCPに対応した衛生的な加工室

精肉から加工品まで

働きやすい職場を意識

スペースを確保している。

店頭には、工場内で加工作業をしているようすを確認できる4台のテレビモニターを設置。消費者は作業のようすを店頭でみることができ、安全・安心を訴求している。

【HACCPに対応した工場スペース】　この加工室で脱骨作業を行い、そのナイフと電機を完備し、より適切なタイミングで脱骨作業ができるよう、ナイフ・電機類は専用の洗浄室で消毒している。

今春に移転オープンした九州食肉産業

バスツアー客用に幅広い買い回りスペースを確保する「九州食肉産業」

経営ぶり拝見

熊本市北区

九州食肉産業

チルドで馬刺し販売

ネット通販も徐々に拡大

㈲九州食肉産業（熊本市北区、西牟田孝也社長）は、馬肉を専門に扱っている事業者。業容の9割が小売販売で、本店とJR高架下にある志来店の2店舗と、焼き肉店「馬牛くん」を運営している。また小売のうちインターネット通販による売り上げが3割程度を占めている。同社の販売戦略を、別項のとおり移転した本店の売り場について触れたい。

同社のこだわりは国産馬肉のみを扱っており、保健所による販売許可も得た「チルドの馬刺」を販売している点。この人気の馬刺しを求めて県外と同県北部市にある志来店の2店舗に客が来店しており、7割が県外からの来店だという。また、1999年にスタートしたネット通販が徐々に拡大しており、コロナ禍で売り上げが伸びている。

現在は月間8～10頭程度の馬枝肉を相対取引で仕入れており、これに加え毎年12月には節分用と年末年始の自家消費で大きく取扱頭数が増える。昨年実績は計143頭となっている。

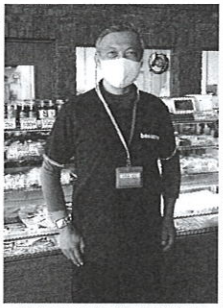
50頭弱を保有する自社牧場が県内にあるが、それでは賄い切れないため、各地で仕入れている。仕入れは、赤身肉になるザブロッド系の軽種馬が8～9割（北海道産、鹿児島県産中心）で、ばんえい競馬に出場するような重量級の肉の重種馬が1～2割（主に熊本県産）。

価格は赤身肉が100㌘あたり税込み350～1200円。霜降り肉は生体価格が黒毛和牛以上に高いことから、930～4千円とより高値となる。売り上げベースでは馬肉ユッケだが、熊本県では納豆、卵と混ぜて、ご飯に乗せて食べるのが筋肉量が、2度びきした馬肉ユッケだが、熊本県では納豆、卵と混ぜて、ご飯に乗せて食べるのが一般的だ。

赤身肉のローズがアスペに引き合いがあるが、霜降り肉も馬肉特有の味わいが、脂の風味が人気だ。

また「桜桝豆用」も売り残りを馬刺特有の味わいが、脂の風味が人気だ。

生食可能な高鮮度の馬刺し



事業拡大に意欲を燃やす西牟田社長

牛・豚肉のブロック肉を販売している

テレビモニターで消費者は加工のようすをみることができる

主流であることから、納豆用として販売している。

端材を活用するためOEM製品として馬肉のウインナー、レトルトカレー、燻製なども製造している。

そのなかで、「壱岐牛」と金丸ファーム「M の国黒豚」のブロック肉の販売が好調だ。

壱岐牛はこれまで多くの和牛肉の試食を重ねた中で、とくに味が良いと考えて導入。1頭買いし、70分割した小ブロックで販売している。

ブロック肉で販売するとなると、価格もその分、安くして提供している。

ブロック肉で販売するとなると、価格もその分、安くして提供している。

ブロック肉で販売するとなると、価格もその分、安くして提供

佐藤食肉グループ物流センター竣工

第一技研が設計し第一テックが施工

㈱佐藤食肉（新潟県阿賀野市山倉1912－1、佐藤公社長）グループはこのほど、グループ会社の㈱佐藤食肉ミートセンター（阿賀野市笹岡88－3）の既存工場を建て替えるなど、食肉専門店と併設の物流センターを立ち上げた。佐藤食肉は昨年、5カ年計画・事業総額34億円で進めていた新本社工場を完成、業務の合理化・効率化と事業の拡大を図った。今回は具が行う河川改修工事による用地縮小に伴うもので、合わせて4億5千万円の投資となる。これら一連の建設工事は、食肉、食品工場の立ち上げ経験が豊富な㈱第一技研（大阪市淀川区、上田和成社長）が設計を、また施工は㈱第一テック（同、上田切社長）が担当した。

食肉専門店を併設

既存工場一部建て替え

佐藤食肉は国内外の原料を用いた牛・豚・鶏・肉鯛やその加工品を量販店向けおよび飲食店向けなど幅広く卸売販売しており、とくに豚肉関連アイテムに秀でている。グループ会社を合わせると約300人の従業員を抱えており、年商は73億円規模に及ぶ。

今回、佐藤食肉ミートセンターの豚枝肉加工場（敷地面積808平方㍍）と、隣接する総菜工場（131平方㍍）の2棟を建て替え、1棟の物流センター（1107平方㍍）へと改装。近隣にあった自社の食肉専門店は撤去し、物流センターに併設する食肉専門店として新設した。

豚枝肉加工場は解体。総菜工場は荷川側である北側部分を撤去し、南側のみのおよそ半分に縮小した。その分、西側に拡張し、豚枝肉加工場の跡地まで広げ、新たな物流センターへと生まれ変わった。

旧総菜工場の冷凍室などに併設された食肉専門店は撤去し、物流センターに切り替えた。手洗いをだち、従来行っていた豚肉加工と総菜工場の機能は、昨年に完成させた本社工場に移換している。

佐藤食肉の食品製造工場群が完成

本社の移転も完了

第一テックが工事担当

製品によりゾーンを分ける

佐藤食肉（新潟県阿賀野市、佐藤久社長）の総菜製造工場・第3、4期工事がこのほど完了した。同工場は、阿賀野市山倉の西部工業団地に約2万2千平方㍍（6600坪）の土地を得てレイアウトした事業で、第1期工事として2014年にハンバーグやメンチカツを製造する総菜工場が完成。18年の第2期工事では立体自動冷凍倉庫棟を設けた、今回の工事では第3期工事としてトンカツやメンチカツなど加熱前の粉付け食品の製造ラインを新設し、第1期工事で設けた加熱調理済み食品の製造ラインを増強。また第4期工事として本社に加え総菜製造ラインや枝肉分割ラインの移転・増強を図っている。これら一連の建設工事は、食肉・食品工場の立ち上げ経験が豊富な㈱第一技研（大阪市淀川区、上田功社長）が設計を、また施工は㈱第一テック（同）が担当した。

第3期工事の粉付け製品製造棟と第4期工事で完成した本社工事事務所、総菜・加工品製造および部分肉処理棟

佐藤食肉は、国産豚ひき肉の供給で、全国田指くに豚の大量物を利用し、また高大規模、第1期工事でデリカ棟を新設したあとは、ハンバーグ、メンチカツの供給に勢いが付き、冷凍倉庫が満杯となったため、適正な在庫の確保や製造作業の平準化を図り、デリカ棟の1日あたりの製造能力はハンバーグ6万個、チャーハン用焼き豚2万㌔、郷土モモ肉の照り焼き2万本。これらは季節ごとに製造品目を変えて、ラインを有効活用している。

また第3期工事の粉付け食品の自動製造ラインは1日あたりの製造能力はメンチカツ5万個、トンカツ2万個。冷却には、加熱工程もスチームコンベクションオーブンを導入するなど個体を出し、追加ができるようスペースを広く確保している。

第4期工事棟には本社事務所、総菜・加工品製造ラインを新設、第1期工事で設けた、今回の工事では立体自動冷凍倉庫棟を設けた。

年商58億円の実績を誇る、高付加価値商品の増強に注力し、利益面も好調に推移している。加熱調理品の増大幅な省人化に貢献している。

今回の第3期工事では、第1期工事のデリカ棟に設置されていた粉付け食品の自動製造ラインを移転・増強したほか、ラインを2倍に増設し、ノンスチール型フリーザーが導入されている。製造量の増加を見越え、ラインの一部分肉処理ラインの壁はオールステンレス張りとしたほか、「PC（プロセスセンター）」パック用豚冷凍スライス肉など個性的な製品が製造されている。ことでも、製品特性に応じて、スライス機械を使い分け、加熱工程もスチームコンベクションオーブンを導入するなど個体を出し、追加ができるようスペースを広く確保している。

第4期工事棟には本社事務所、総菜・加工品製造ラインを設けた。総菜・加工品製造ラインでは、豚肉切り落としのタレ漬けや「つるし焼き豚」「PC（プロセスセンター）」パック用豚冷凍スライス肉など個性的な製品が製造されている。

本事業は第1期から第4期まで事業総額34億円を投入し、5カ年計画で進めてきたプロジェクトである。

今回の工事にあたっては多数の地元企業の協力を仰いだ。主な協力企業は次のとおり（順不同）。

大阪府守口市＝サンエム、新潟県新発田市＝甚栄ライフ、㈱カネコ建設、新潟県新発田市＝コーポレーション、㈱花野塗装工業、新潟県聖籠町＝藤木サッシ㈱、兵庫県宝塚市＝高岡建築事務所、兵庫県姫路市＝㈱新日立、ニイガタタ鉄筋工業㈱、㈱中村鉄工所、文化シャッター㈱、㈱環境サービス、㈱阿賀舗道、㈱復立新鐵商店、クマリフト㈱、コマツカスタマーサポート㈱、㈱リースキン新潟、サクセス産業㈱、㈱シンエー、新栄北酸㈱、㈱年秀、Y産業、㈱安田設備工業㈱、安田クレーン㈱、㈱早川建設、分田砂利採取協同組合、㈱加藤鉄工所、㈱スガイ、建建、新潟市＝㈱新潟

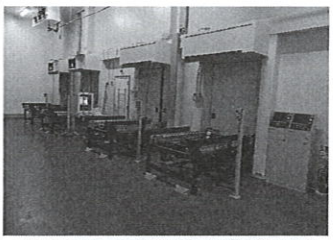
総菜工場の立体自動冷凍倉庫が完成

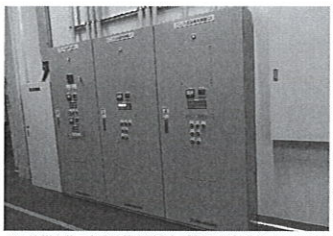
佐藤食肉が3億8千万円投入し

工場拡張を視野に

第一技研が工事を担当

㈱佐藤食肉（新潟県阿賀野市、佐藤久社長）の総菜工場・第2期工事がこのほど完了した。同工場は、阿賀野市山倉の西部工業団地に約2万3千平方㍍（6600坪）の土地を取得してスタートした事業で、第1期工事として2014年にハンバーグ・メンチカツを製造する総菜工場が完成し順調に稼働している。今回の第2期工事では、3億8千万円を投入し立体自動冷凍倉庫を設けた。この倉庫は搬入・搬出作業をコンピューター制御で自動化しているほか、入出庫管理・在庫管理もオンラインで管理されている。今後は第3期工事として総菜製造ラインの拡張を進めていく。なお、これらの建設工事は食肉・食品工場の立ち上げ経験が豊富な㈱第一技研（大阪市淀川区、上田切社長）が担当した。


倉庫搬入搬出口。全自動で搬入搬出する省人システム型


CO_2冷媒を使った冷凍機を導入し、脱フロン時代に備えている

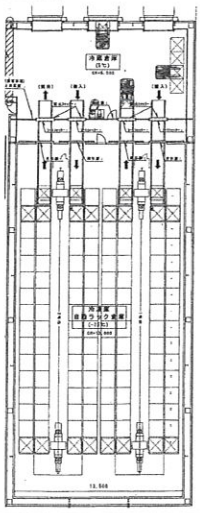
佐藤食肉は、国産豚ひき肉の供給で、全国展開の規模を誇ってきた。とくに豚の大量物を利用したミンチの供給量は1日70人、年商63億円の規模であり130億円と国内最大の規模を誇っている。食肉や総菜の卸小売を中心に、従業員数1つの供給に力を入れており、4年前に近代的な製造ラインを持つ専用工場を稼働させ、1日あたり1万4千個のハンバーグを製造している。今回の立体自動冷凍倉庫の完成で製品の冷凍保管が可能となったため、過去な在庫の確保や製造作業の平準化を図っていく。

ハンバーグ、メンチカツの定評が高い。ハンバーグ、メンチカツともに新潟県産の米粉を100%使用することで新潟県そして全国の農業へ貢献していくほか、未来の食文化に一石を投じていく姿勢をみせている。

新倉庫には、物流システムの世界トップメーカー・㈱ダイフクの自動搬送・保管・仕分け・ピッキング・制御システムを導入。

床面積約860平方㍍（260坪）に16のパレットが組まれるレーンが8列並び、それが6段の高さで利用できるため、合計768パレット、最大53㌧の保管重量を有する。搬入・搬出作業をコンピューター制御で自動化しているほか、入出庫管理・在庫管理はコンピューターで制御されマイナス25度Cに保たれている。

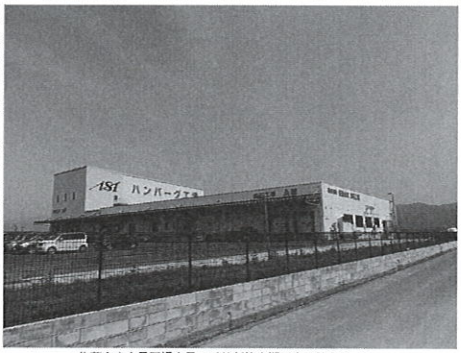
阿賀野市笹屋の佐藤食肉本社工場



また、脱フロン社会を見据え、冷凍設備は三菱重工冷熱㈱のCO₂を冷媒とした自然冷媒冷凍機を選択した。

これまで冷媒には温室効果が高いHCFCやHFCが使われてきたが、冷凍機使用時や廃棄時に冷媒排出量を削減する必要があり、かつHCFCは2020年に製造が全廃される予定となっている。

第一技研は将来を見据え、事前冷媒であるCO₂冷媒を選択、国の助成制度の損失も受けた。


佐藤食肉食品工場全景。手前が第1期工事の製造ライン、奥が今回完成した立体自動冷凍倉庫

コンピューター制御で自動化を図った

食品工場建設に協力

第一技研の上田社長が

第一技研は食品関係の豊富な知識を土台に、郷土色たっぷりの製品を考案し成長につなげた例が多い。

センターや食品製造の計画段階から相談に加わり、最適な規模、最適な機種、最適なライン構成、最適な保管設備、最適な衛生管理システムを一貫して提案してきた。専門資格を有するスタッフの充実も図っており、豊富な施工例で蓄積したエンジニアリング技術を最使した提案を今後も行っていきたい。

第一技研は、食肉処理センター・チルドの食品配送センター・食品工場の建設工事を行っている。とくに食品加工工場に関しては2018年3月の竣工を予定している。

関しては、HACCP認証を受けられる衛生的で安全な施設の提案に力を入れている。

上田社長は次のとおり抱負を述べた。

食肉業界では、HACCPの導入が喫緊の課題として持ち上がっている。HACCP認証を受けるために必要な工場・ライン・ハンドリングについて、全体的なアドバイスをしながら理念を共有したい。

また、原料肉供給・販売に頼った従来の営業方法では成長がむずかしい環境となり、食肉総菜や調理食品の製造販売に活路を求める企業が増えている。原料肉に関する豊富な知識を土台に、郷土色たっぷりの製品を考案し成長につなげた例が多い。

第一技研は、食肉処理センター、冷凍・チルドの食品配送センター、食品工場の建設工事を行っている。とくに食品加工工場に関しては2018年3月の竣工を予定している。

米粉製品浸透に力

国内農業へ貢献目ざす

浸透に力を入れる「米粉ハンバーグ」

佐藤食肉は総菜の商品開発に力を入れ、ハンバーグ、メンチカツ、トンカツ、焼き豚、ギョウザ食肉製品」を開発・提案なども販路を広げた。純粋あふれる「半調理ぶみ性」の独創的な「半調理ぶみ」で、豚ロースステーキ」や「レモンペッパーソース漬け鶏モモ肉」など、新タイプ、味付き、チーズイン、介護食向けなどさまざまなタイプを開発している。

近年、米粉を使った新しおいしさの新製品を立ち上げ、浸透に力を入れている。

米粉商品の特長は、①食感がもちもち、食べごたえがある②必須アミノ酸が多く含まれ、タンパク質の栄養価が高い③油で揚げると米粉はサクサクになり、よりおいしい衣に仕上がる④小麦粉よりも吸油率が少なく、ヘルシーなど。

メンチカツは米粉の配合でもちもち、サクサク感を実現したほか、内側と外側で肉のひき方に変化を出し、たっぷりの肉汁を含ませている。

ホエイ（乳清）を飼料に混ぜている。ホエイはビタミンやアミノ酸が豊富なため、健康で食欲旺盛なため、ヨーグルトなどの加工食品の製造販売にも着手した。

次に手がけたのがブランド豚「純白のピアンカ」。乳製品メーカーのヤスダヨーグルトで出る総菜ではハンバーグとメンチカツの定評が高いハンバーグ、メンチカツともに新潟県産の米粉を100%使用することで新潟県そして全国の農業へ貢献していくほか、未来の食文化に一石を投じていく姿勢をみせている。

地域企業が連携し

新ブランド肉立ち上げ

一方、地域起こしを主眼に地域企業が連携して、新たな銘柄肉の立ち上げにも着手した。価格競争に巻き込まれない高付加価値のブランドを育てて、収益を確保する姿勢を見せる。

手始めは交雑種「あがの姫牛（ひめうし）」。ビールメーカーのスワンレイクビールから出たビール粕を、乳酸菌開発企業のバイオテックジャパンで熟成発酵させ、それを臼井畜産が給与して肥育。牛肉の販売は佐藤食肉が担当する流れとなっている。まずは外食への牛肉供給を優先し、その後、コロッケやレトルトカレーなどの加工食品の製造販売にも着手した。

「あがの姫牛」の飼料にはビール粕と乳酸菌を使用

ホエイを給与した「純白のピアンカ」

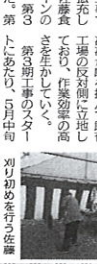
3期工事スタート

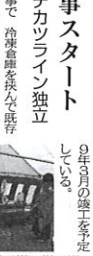
メンチカツライン独立

今回の第2期工事で製品保管能力が拡充し、肉は総菜製造ラインの増強を図るため、第3期工事に着手した。第3期工事のスタートにあたり、5月中旬に地鎮祭が執り行われた。地鎮祭では、神職の祝詞奏上に続き佐藤社長が刈り初めを行い、第一技研の上田社長がうがち初めを行って工事の安全を祈った。

6月初旬に杭打ちが行われており、2018年3月の竣工を予定している。

新工場は、立体自動冷凍倉庫を挟んで既存工場の反対側に立地しており、作業効率の高さを生かしていく。


刈り初めを行う佐藤社長


うがち初めを行う上田社長

食肉総菜製造工場の立ち上げは第一技研にお任せ下さい！
▶設計コンサルティングから建設工事まで　▶HACCP対応の厳格な衛生基準で　▶助成申請、生産計画、最適なライン構成も
【施工例】　食品加工工場／冷凍・チルドの食品配送センター／食肉処理センター／プロセスセンター（PC）／立体自動倉庫

〈佐藤食肉様・食品工場全景〉　奥のB館が、このほど竣工した立体自動冷凍倉庫入出庫管理、在庫管理もオンライン化している

祝　佐藤食肉様　立体自動冷凍倉庫　竣工！

〈第2期・倉庫、搬入搬出口〉　自動倉庫の搬入出口。搬入・搬出作業をコンピューター制御で自動化している

〈第2期・倉庫、冷凍機〉　脱フロン社会に向け、CO^2冷媒の冷凍機を導入

〈第1期・総菜工場〉　衛生管理を徹底した総菜製造ラインハンバーグ、メンチカツを製造

DAIICHI
一級建築士事務所　特定建設業（建、機、管）
株式会社 第一技研
代表取締役　上田 切
【本社】
〒532-0012　大阪市淀川区木川東4丁目2-2　テック新大阪ビル6-2　TEL(06)6195-9903　FAX(06)6195-9904
【宮崎営業所】
〒880-0911　宮崎市大字田吉2201-2　TEL(0985)64-9102　FAX(0985)64-9103
【ホームページURL】http://www.d1-giken.co.jp

佐藤食肉（新潟県阿賀野市）が新工場建設

米粉利用の総菜製造を開始

㈱佐藤食肉（新潟県阿賀野市荒屋76―1、佐藤久社長）の米粉ハンバーグ・メンチカツ工場が竣工した。阿賀野市山倉の西部工業団地に約2万6千平方㍍（6600㌫）の土地を取得し、第1期工事として総菜工場を新設。引き続き本社工場の改割を担う第2期工事を行う予定。この総菜工場は農山村活性化プロジェクト支援事業の交付金を得ている。食肉・品工場立ち上げの経験が豊富な㈱第一テック（大阪市淀川区、上田功社長）が建設を担当した。佐藤食肉は今後、新本社工場の建設に着手するほか、総菜事業の一層の拡充に向け舵を切っていく。

地元貢献強く意識

初年度生産は700㌧

佐藤食肉は昭和28年に先代社長が精肉店として開業。現社長が大手食品メーカーに原料食肉を供給する卸売事業を拡大。とくに豚の大量物を利用したミンチの供給量は1日あたり130頭分と国内でも最大の規模を誇っている。

その後、県内量販店に販路を拡大した。合わせてギョウザやハンバーグ、トンカツ、焼き豚など自社製総菜の供給に着手。近年では「ネギ味噌だれ漬け豚ロースステーキ」や「レモンペッパー9億8千万円を投じた。ソース漬け鶏モモ肉」など独創性あふれる一次加工品、半調理済み食製品、を開発し、全国の量販店舗で販売。グループ会社、㈱サトウフーズ（を含む年間売上高は65億円に達す

製造規模の拡大に伴って本社工場の移転に着手し、第1期工事として総菜工場を建設した。米とこの新潟県にある企業と共を行い、モチっとした新食感の製品に仕上げた。販路は居酒屋、スーパー、コンビニチェーンなど多岐にわたる。

計画では初年度の米粉ソ製造に特化したレイアウトとなっている。

つなぎや衣の一部を米粉に代えるが、製品工量を見込む。段階的に生産量を増やし、5年後には米粉使用量440㌧、米粉ハンバーグ製造量500万㌫、米粉メンチカツ製造量1千㌫、売上高7億4千万円まで引き上げていく。

使用量は250㌧を予定し、製品生産量700㌧、売上高3億3千万円を見込む。

ライン

自動化しコンパクト

ISO認証取得目ざす

新総菜工場は敷地面積で国の県から合計60%の支援を得ることができた。この交付金申請の段階から㈱第一技研がコンサルティング活動を実施、建屋やライン設計も行っている。

昨年7月1日に着工し、この2月10日に竣工した新工場は、㈱日本キ

ロジェクト支援事業として

積3360平方㍍に一部2階建の新本社工場に加え、同1944平方㍍の立体大型倉庫を建設。この

は特殊コンベヤ

自動化を進め、設備面積もコンパクトにまとめた。衛生管理には万全を期しており、近い将来、ISO22000の認証取得も視野に入れている。

建築にあたって次の各社が工事を担当した。建築工事＝新発田建設㈱、設備工事＝㈱ユアテック、冷却工事＝㈱新潟日立、電気工事＝㈱丸山電業。

第2期工事では敷地面

の倉庫では米粉200㌧を備蓄する。建設は引き保管設備、最適な衛生管理システムをご提案して

適なライン構成、最適な

スタッフの充実も図って

積したエンジニアリング技術を駆使した提案を今後も行っていきたい。

総菜製造拡充に協力

第一テック上田社長が

第一テックは食品加工工場、食肉センター、冷凍・チルド配送センターなどの設計コンサルタント、建設工事を行っている。とくに食品加工工場は関してはHACCP認証を受けられる衛生的で安全な施設の提案に力を

第一テックは、食肉処理や食製造の計画段階から相談に加わり、最適な規模、最適な機種、最

適な企業が増えている。原料肉に関する豊富な知識を土台に、郷土色たっぷりの製品を考案して成長する企業も多い。

第一テックは、食肉処理や食製造の計画段階から相談に加わり、最適な規模、最適な機種、最

原料ミンチ製造ゾーン

ミンチ成型ゾーン

米粉メンチカツ製造ライン

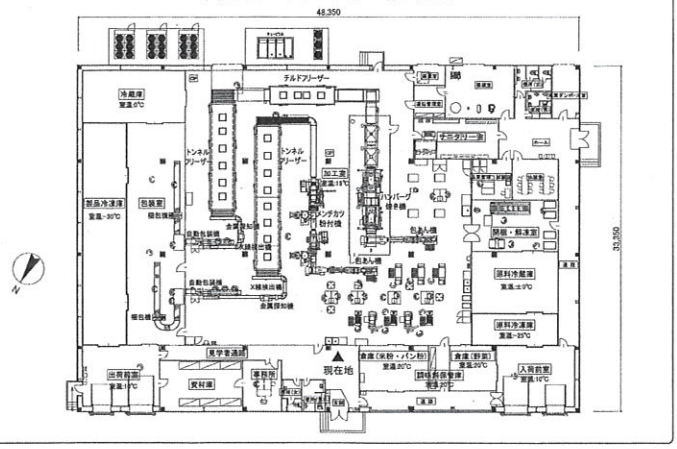
冷凍・検査・包装ゾーン

米粉ハンバーグ製造ライン

佐藤食肉プロフィル

本社工場所在地＝新潟県阿賀野市荒屋76―1、直売店＝同荒屋88―3、仙台営業所・工場＝宮城県大崎市。創業＝昭和28年、法人設立＝昭和60年。資本金＝1500万円、年間売上高＝55億円、従業員数＝150人。主な販売先＝伊藤ハム、日本ハム、丸大食品、川村通商、米久、ダイエー、モンテローザ、神戸物産。㈱サトウフーズ＝新潟県新発田市。年間売上高＝億円、従業員数70人。平成12年開業、17年法人化、23年第2工場開業。

株式会社 佐藤食肉
米粉ハンバーグ・メンチカツ工場レイアウト



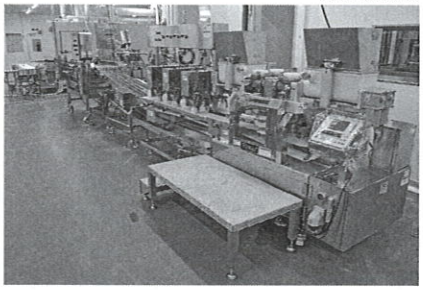
食肉総菜製造工場の立ち上げは
第一テックにお任せ下さい！

【佐藤食肉・ライン協力会社】
茨木精機㈱、サン・プラント工業㈱、㈱システムスクエア、㈱なんつね（㈱日本キャリア工業、㈱竹内食品機械）、㈱フリーザーシステム、レオン自動機㈱など

設計コンサルティングから建設工事まで
HACCP対応の厳格な衛生基準で
助成申請、生産計画、最適なライン構成も

施工例
食品加工工場、冷凍・チルドの食品配送センター、食肉処理センター、プロセスセンター（PC）

加工工場施工例

加工工場施工例


DAIICHI
株式会社第一テック
代表取締役　上田 功
【本社】
〒633-0033 大阪市東淀川区東中島1-17-5-516号
TEL(06)6370-8601　FAX(06)6370-8602
【宮崎営業所】
〒880-0911 宮崎市大字田吉2201-2
TEL(0985)64-9102　FAX(0985)64-9103
【ホームページURL】http://www.daiichi-tec.co.jp