

Factoria News

2024.04

vol.4



Factoria とは

ファクトリアとは、快適な作業環境を実現し、企業価値を高める工場を目指す「工場建設のトータルブランド」です。設備や動線計画といったハード面だけでなく、明るくおしゃれな社員食堂など、スタッフのモチベーションアップまで考えた提案をする、ちょっとユニークな工場建設ブランドです。



動線管理を徹底し 使いやすい新工場に

埼玉県 | サークルツーフード株式会社さま

DATA

サークルツーフード株式会社

時期：2023年12月竣工

場所：埼玉県鴻巣市

構造：鉄骨造平屋建

面積：延床1,649.33㎡(498.92坪)

埼 玉県鴻巣市で野菜漬物の製造をおこなうサークルツーフード株式会社さまから工場建設のお問い合わせをいただいたのは、2019年12月のことでした。道路拡張により、現工場の立ち退きを余儀なくされ、新たに土地を確保し、新工場の建設を検討されていました。建設予定地は「農業振興地域」に指定されており、新工場建設のためには、鴻巣市との綿密な打合せが必要でした。長い協議の結果、2021年7月に農業振興地域の除外が完了し、農地転用が認められることとなりました。

工

場内で課題となったのは、いかに効率的な生産動線を計画するか、ということでした。生産フローとしては、原料入荷↓洗浄↓カット↓漬け込み↓熟成↓充填梱包↓出荷、という流れですが、生産する商品によって必要な作業や設備は異なります。工場内の作業動線がシンプルで、交差汚染しない設計にすることが求められました。製品ごとの生産フローをヒアリングし、現工場の状況を把握したうえで設計を行ったの

で、作業の無駄を省き、スペースの無駄がない工場に仕上がっています(写真①)。調味料は原料と入荷口を分け、使用する部屋になるべく近い場所まで荷受けできるようにしました。従業員が長い距離を移動する手間を省くことができ、衝突事故などの防止にもつながります。幸い、広大な予定地を確保いただいていたので、製品を二方通行で製造できる生産ラインを確保することができました。

また、生産機械業者さまとも密に打合せを重ねたことにより、生産機械の位置に合わせた側溝の配置となっています。これにより、機械からの排水や洗浄水が、すぐに側溝に流れ、工場内を清潔に保つことができます。浅漬けの熟成を行う部屋は製品の塩分濃度が高いため、壁や天井の腐食を防ぐステンレス仕様にしています(写真②)。新規事業を行う総菜室では蒸気が上がる工程があるとのことで、フードによる排気を行っています(写真③)。製造工程を理解し、お客様と十分に打合せできたことで、使いやすい工場に仕上がりました。

外

観や内装は黒を基調としたシンプルなデザインです。エントランスにはアクセントにタイルを使用し、立体感を演出しています(写真④)。休憩室も黒を取り入れ、スタイリッシュでありながら落ち着くデザインをご提案させていただきました(写真⑤)。これからこの工場を使うみなさまが、安全に気持ちよく働けるよう、ファクトリアスタッフ一同お祈りしております！



宇和海の恵みを世界の食卓へ 多品目を扱う水産加工工場

愛媛県 | 株式会社宇和島プロジェクト さま

DATA

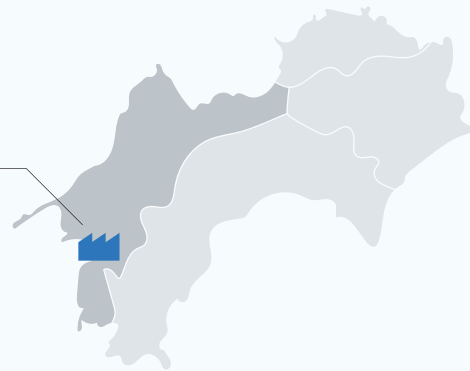
株式会社宇和島プロジェクト

時期：2022年6月竣工

場所：愛媛県宇和島市

構造：鉄骨造4階建

面積：2,007.47㎡(607.26坪)



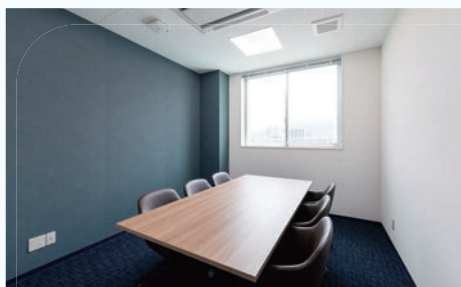
株

株式会社宇和島プロジェクトさまは、宇和海で採れた多種多様な魚の二次加工（フィレ加工など）、二次加工（加熱加工など）を行う会社です。海や空の青と調和した、ブルーの外壁が美しい新工場は2022年6月に完成しました（写真①）。限られた敷地の中で宇和島プロジェクトさまが扱う多品目の魚の加工に対応できるよう加工エリアを2層に分けて計算された動線管理が行われています。また建物は事務所や休憩室など福利厚生エリアも含め4階建てにしました。

工

工場は宇和海の港に面しています（写真②）。これは原料の入荷はトラックのほかに、ユニック付きの船舶からも行われるためです。採れたての新鮮な状態を保持した魚は、すぐに1Fの加工室に運ばれます。加工室で内臓を取り除かれた魚のうち、二次加工の製品については次のエリアでフィレ加工（三枚におろして中骨を除いた部分）され、コンベアで真空パック室を経由して出荷室へと流れていきます。

二次加工の製品については、製品用エレベーターで2Fに運ばれ、カット後に真空パックされて冷凍庫で保管されます。出荷時には加工室から運ばれたものとは別の荷物用エレベーターで再度1Fに下され、出荷室へと運ばれます。新鮮な魚をお客様に届けるためには大量の水を使用しますが、これは4Fの大型製氷機で作っており、1Fの出荷室までダクトで搬送しています。加工する魚の種類、作業する人の動線、食品衛生におけ



宇和島プロジェクトらしさを表現



会議室

会議室は広々としたスペースを確保し、活発に議論が行える場を意識しました。こちらの内装にもブルーを使用しており、統一感のあるオフィスとなっています。

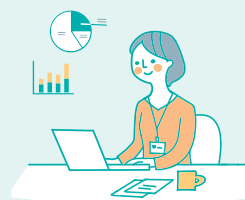


働くひとのモチベーションが上がる空間づくり



事務室

2色のブルーを内装に使用し、落ち着いて作業できる空間にしました。この2色はコーポレートカラーを意識し、宇和島プロジェクトらしさを表現しています。



休憩室

天井のクロスを木目調にすることで、カフェのようなあたたかい休憩室に仕上げました。家具一つ一つにもこだわっています。社員がリラックスして休憩できるとともに、社員同士のコミュニケーションの活性化を期待しています。

るゾーニングを考慮すると、非常に効率のよい動線となっています(写真③)(写真④)。

生の魚を扱うため、工場内は一定の温度帯に保つ必要があります。製品に安全な温度帯を維持しつつ、作業者が快適に作業できる環境を整えるため、温度成層型の空調システム(ゾーン空調)である「SWIT」を導入しました。

1Fの出入口にはカメラ付きインターホンを設置(写真⑤)。また、従業員の動線になる2F、3Fの各エリアにもカードキーを設置し、フードディフェンスを徹底しています。

事務室や休憩室にもこだわりました。わたしたちファクトリアが工場建設をご提案する際に大切にしている、「働くひとのモチベーションが上がる空間づくり」の考え方を反映したデザインとなっています。また、宇和島プロジェクトさまのコーポレートカラーを活かすことで、従業員の一体感を生み出すとともに、お客様がいらした際に会社をアピールできるような仕上がりです。

愛媛県に支店を置いて活動するわたしたちにとって、宇和島で採れた食材を世界に発信する宇和島プロジェクトさまの新工場を手掛けられたことを、非常に嬉しく思っています。工場内での動線管理にお困りの事業者のみならず、お気軽にお問い合わせください。

徳島県板野町にて食品加工工場の見学会を開催します！

5月 工場見学会のお知らせ

昨年8月に完成した徳島県板野町のれんこん加工工場の見学会を開催します！「グローバル展開を見据えた、社員が輝く新工場」をコンセプトに、世界に通用する設備環境を整え、働きやすさと生産性の向上を実現した工場です。FSSC22000取得を視野に入れた衛生管理で、交差汚染を排除した動線計画となっています。

新工場の建設を計画されている方、今の工場で何かお困りの点がある方へ、当社スタッフが知識と経験を活かし、課題解決に向けお手伝いさせていただきます。この機会にぜひご来場ください。

日時・場所

日時：5月23日(木)・24日(金)・25日(土)
10:00~16:00

場所：徳島県板野郡板野町

用途：れんこん加工工場

構造：鉄骨造2階建

敷地面積：4,889.28㎡(1479.04坪)

延床面積：1,376.98㎡(416.54坪)

工場見学会は
完全予約制です
来場予約はこちら



展示会出展情報 「FOOMA JAPAN 2024」・「ものづくりワールド」

Factoriaは6月に東京ビッグサイトで開催される2つの展示会に出展します！「FOOMA JAPAN 2024」には、食品業界の最先端テクノロジーが集結します。私たちも例年出展しており、食品製造にかかわるお客様に向けて、食品工場の実績や計画のポイントをご案内しています。

今回は日本最大級の製造業の展示会である「ものづくりワールド」にも出展します。こちらでは主に製造業の方に向けたブース展示、ご案内となります。どちらの展示会も、工場にかかわる様々な企業さまが参加しておりますので、ぜひご来場ください！

出展情報

世界最大級の食品製造総合展
FOOMA JAPAN 2024

日時：6月4日(火)~7日(金)
10:00~17:00

場所：東京ビッグサイト

日本最大級の製造業の展示会
ものづくりワールド [東京]

日時：6月19日(水)~21日(金)
10:00~18:00
(最終日のみ17:00終了)

場所：東京ビッグサイト



Factoria®

by TAKAYA

全国対応いたします。お気軽にご相談ください。

ファクトリア (株式会社タカヤ 東京本社)

〒112-0004 東京都文京区後楽一丁目1番10号 日本生命水道橋ビル4階

TEL.03-3813-8111 FAX.03-3813-8112 [担当]白岩・原田

<https://factoria.jp>

工場建設 ファクトリア 検索

盛岡本社

〒020-8588 岩手県盛岡市本宮5丁目5番5号
TEL.019-658-9804 FAX.019-658-8811
[担当]大野

四国支店

〒790-0047 愛媛県松山市余戸南3丁目6番30号
TEL.089-995-8740 FAX.089-995-8761
[担当]一宮・藤岡