

環境経営事業所訪問記

株式会社デリカフレンズ



鹿児島工場の全景

＜主な業務内容＞
●コンビニエンスストア向け弁当・
おにぎり・調理パン製造
＜EA21 登録日＞
2018年9月



弁当・おにぎりなど

今回、セブン・イレブンで販売される弁当・おにぎり等を製造する株式会社デリカフレンズを訪問しました。

九州に3製造拠点があり、福岡県筑後市に本社・筑後工場、佐賀県杵島郡に佐賀工場、鹿児島県始良市に鹿児島工場があり、九州全域をカバーしています。

経営方針

「お客様に安全で安心そして美味しい商品を提供する企業でありたい」という基本理念のもとに1998年に創業しています。

九州の地場商品の発掘や商品開発への取組み、徹底した品質管理により、安心・安全な商品づくりを推進し、「新しい食文化」を提供しています。

EA21はまず2018年に鹿児島工場からスタート。

2021年には、本社・筑後工場、佐賀工場に拡大しています。

また、食品の安全性の向上と品質管理を徹底するために、5SやHACCPに取り組んでいます。



製造工程

環境改善の取組み

1. CO2削減

食品製造設備・温度管理設備等が多く、デマンドコントロールでエネルギー管理し、設備稼

働時間をずらす等の工夫をしています。

製造設備の省エネ型への順次更新を進め、照明のLED化と省エネエアコンに更新しています。

2. 廃棄物削減

原材料の包装プラスチック等が多く、きれいなもの・汚れたものに分別して、きれいなものは油化しています。

また、自社商品の包装はプラスチック使用量が少なくするように設計した包装設備を導入しています。

3. 食品廃棄物削減

工程などで発生する食品廃棄物は、できるだけ少なくなるように歩留向上に努め、廃棄物になったものは全て堆肥にリサイクルしています。パンの耳は豚の餌になっています。

4. 水削減・排水処理

食品製造工程では多量の水を使用しますが、水削減のために節水コマ・バルブ等を活用しています。

工程で使用した水は、排水処理施設で微生物分解して、きれいな水にして排出されています。

5. 5S活動など

従業員の約1/3はベトナムからの実習生・留学生です。

またネパールからの実習生もいます。

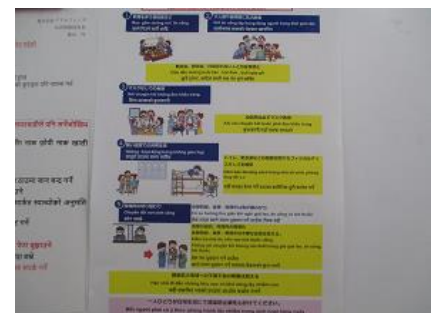
工程は整然と整理され、壁には図入りの作業標準などが分かりやすく掲示されていました。



金属検出機運用手順



排水処理施設



わかりやすい作業標準の表示

これからの活動

お客様の嗜好にあわせた商品をタイミングよく開発・製造していくとともに、IT化等生産性を高め、社会的に存在感のある企業を目指していきたいとのことです。

貴重なお時間に、取材にご協力いただき、本当にありがとうございました。