

1. 工場概要

| | |
|------|--|
| 会社名 | 株式会社 真秀ワールド・フーズ |
| 所在地 | 奈良県五條市住川町888番地 9 |
| 設立 | 2015年5月11日 (2017年3月竣工) |
| 資本金 | 4,300万円 |
| 建築物 | 鉄骨コンクリート建 平屋建 (一部2階建) |
| 工場面積 | 5,740㎡ (約1,740坪) |
| 敷地面積 | 15,983㎡ (約4,835坪) |
| 総工費 | 約35億円 (土地・建物20億円・設備15億円) |
| 製造棟 | 炒飯ライン 1.5屯/時間 (6,500食) 直火炒めライン完備 おむすびライン 0.3屯/時間 (3,000個) 焼きライン・海苔巻きライン完備 |
| 米使用量 | 約1,500屯/初年度 |
| 冷蔵庫棟 | 3,200屯 (移動ラック型保管庫) ドッグシェルター 5基 低温荷捌室 5℃ |
| 従業員 | 約50名 (パート20名含む) |



【交通アクセス】

| | |
|--------------|-------|
| 南阪奈道路葛城IC | 15km |
| 京奈和自動車道五條北IC | 1.0km |
| 国道24号線 | 0.6km |
| 関西国際空港 | 70km |
| JR和歌山線北宇智駅 | 1.0km |

冷凍米飯生産事業とネットワーク



10 歳

冷凍米飯の開発・製造・販売・冷凍倉庫業を通して社会へ貢献してまいります。

生産商品一覧・生産能力

(1) ピラフ関係



- ・エビピラフ
- ・直火炒めチャーハン
- ・ガーリックチャーハン
- ・高菜チャーハン
- ・キムチチャーハン
- ・レタス入り蟹チャーハン
- ・そばめしチャーハン
- ・五目チャーハン
- ・バターライス
- ・チキンライス他

(2) オニギリ関係



冷凍おにぎり
焼きおにぎり



冷凍おにぎり
海苔巻きおにぎり

- ・焼きおにぎり
- ・海苔巻きおにぎり
- ・鶏めしおにぎり
- ・高菜おにぎり
- ・鮭おにぎり
- ・炒飯おにぎり
- ・雑穀米おにぎり
- ・低カロリーおにぎり

2.冷凍米飯新事業について

No.1 3D...

No.2 4D...

No.3 妙飯

(1)冷凍米飯の歴史と現状

- ・1970年代から商品開発され、一般小売用として販売。
- ・2010年頃より、家庭用・業務用と多岐に活用されはじめています。
- ・2016年冷凍食品の国内生産量は過去最高の155.4万トン前年比（102.3%）
米飯類カテゴリー全体で112.5%と好調を維持しています。そのうちニチレイ・味の素の大手2社が60%
を占めています。

(2)国内農業を取り巻く環境

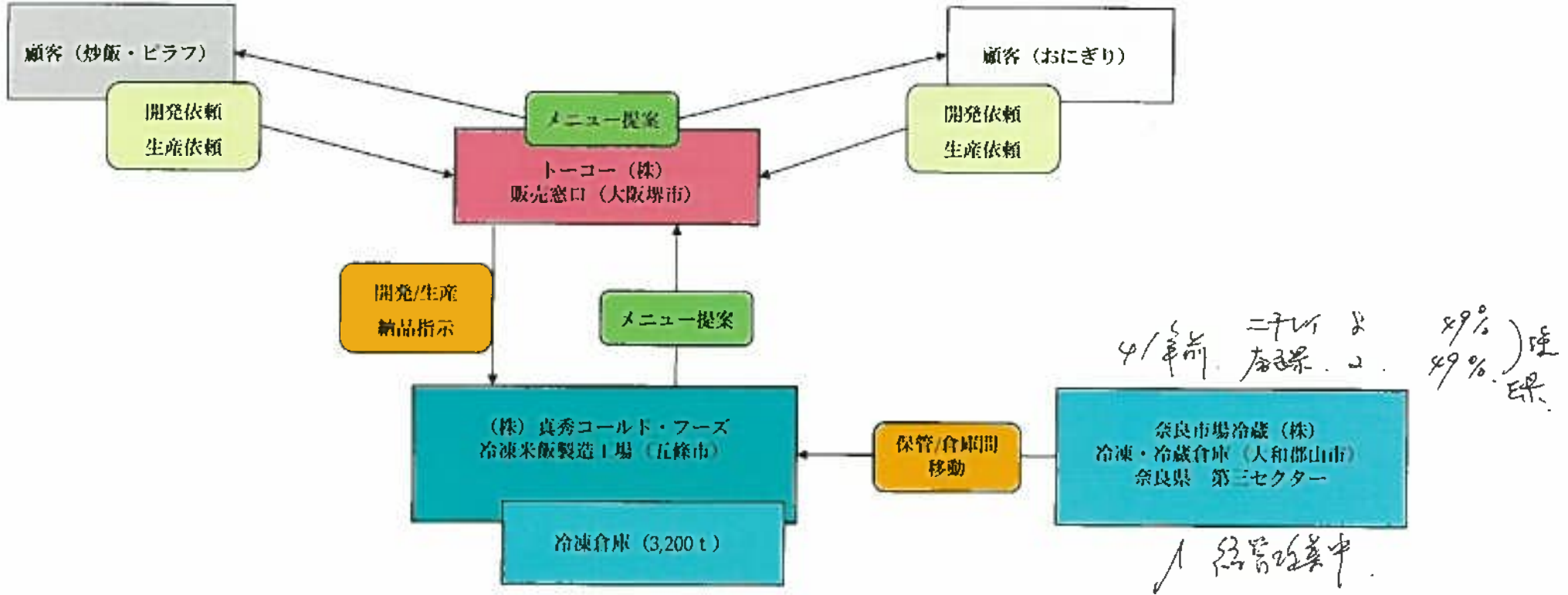
国が主食米の価格を維持するための生産調整（減反）を2018年になくす方針を正式に決定。TPPをにらみ、農地集約を通じた農業の競争力強化を目的と掲げ、一方では農業従事者の高齢化と後継者不足が、国内自給率向上には厳しい状況となっています。

今回の冷凍米飯事業においては、初年度生産量3,000トンを予定。

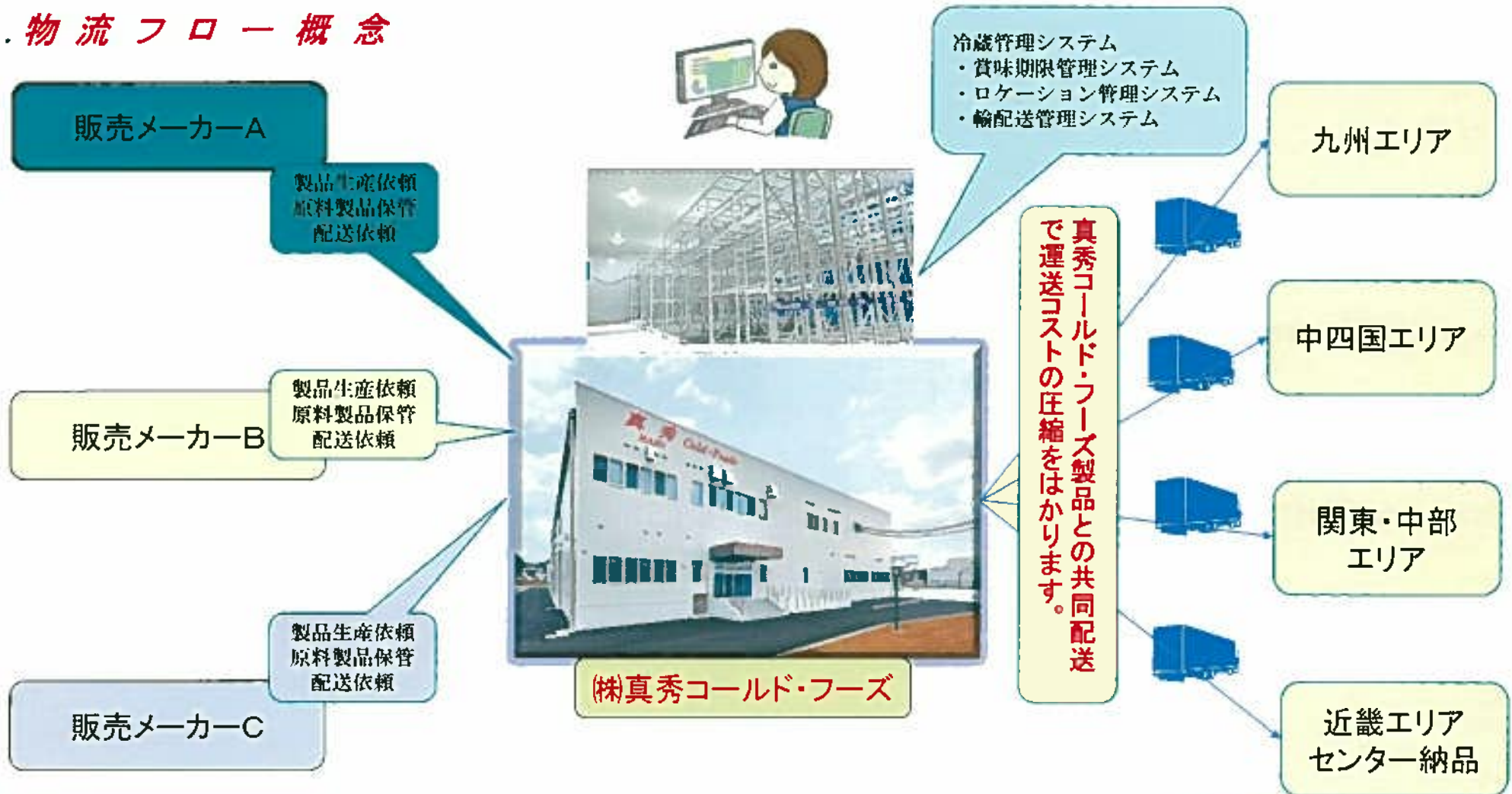
食品製造・冷凍倉庫という分野を生かして、食のネットワーク基盤を築いてまいります。

国内産米 100% 1F 困難な状況
4月300t/果

4. 関連企業相関図



5. 物流フロー概念



6-1.

炒飯ライン

1.5トン/時間(約6,500食)
直火炒めライン完備



1 米庫・ホッパー室

500kgのフレコンバックで入庫されたお米は、ここから投入されサイロへ保管されます。1日5〜10tくらい使います。



2 サイロ

サイロから米水・湯湯へお米を送るときに、落下式選別機・比重選別機を使い異物が入っていないかチェックします。



3 浸漬

米水蒸気で蒸して米ぬかや汚れを除去したお米は、タンクで約1時間水に浸します。



4 炊飯

ふっくらパラッとした炊飯やピラフに最適な炊飯機を使って、お米をたぎあげます。もちろん和風ごはんタイプもつくれます。



5 製造

出来た丁のご飯に調味料・具材や野菜などを混ぜ合わせ、ピラフの炒飯に仕上げる直火炒めをします。



1hr.



6 冷凍

出来上がった炊飯やピラフは、すぐお米をとってからフリーザーで約5分かけて-18℃以下まで急速凍結されます。



11 出荷

最も品質チェックや検閲検査を合格してから、お客様のもとへお届けします。



10 自社保管

最終のされた商品は、冷凍保管庫で凍らせた状態で保管されます。

3日間



9 梱包

最終のされた商品は、再度重量チェックしてパレットに積み付けられお客様へ届けられ保管されます。



8 包装

1日ずつに包装された炊飯やピラフは、X線チェック・重量検閲と品質チェックと目視検査を受けて確認されます。



7 計量

決った炊飯やピラフを決まった数量確認するための装置です。とても早い検閲でも間違えることなく測ってくれます。

6-2. おにぎりライン

300Kg / 時間(約6,000食)
焼きライン・海苔巻きライン完備



1 米庫・ホッパー室

5～10kgの袋で入庫されたお米は、エアードラムによる自動検量や異物チェックを経てワイロへ保管されます。



2 サロ

ワイロから米糠・米道へお米を送るときに、減圧式脱粉機・比重選別機を使い異物が入っていないかチェックします。



3 炊飯

お米にお米より負荷をかけないように洗米装置でぬか・汚れを除去してから蒸らし乾燥。蒸でふくらりと炊き上げます。



4 成型

炊き上がったお米をおにぎりに成型します。
1分間に約100個のおにぎりを作ります。
色々な具を入れたい。油揚げを巻いたりとか大丈夫です。



5 焼成

ここで焼きおにぎりを作ります。具焼きして食感がカリッとなったおにぎりに醤油たれをかけてから本焼きします。
2度焼くことで、より長びしい焼きおにぎりに仕上がります。



10 出荷

厳しい品質のチェックや衛生検閲を合格してから、お客様のもとへお届けします。



9 自社保管

輸送のされた商品は、冷凍保管倉庫で凍結ごとによって管理されます。



8 梱包

外装紙に入ったおにぎりは輸送のために、真空チエーフを巻いて冷凍保管倉庫へ運ばれます。



7 包装

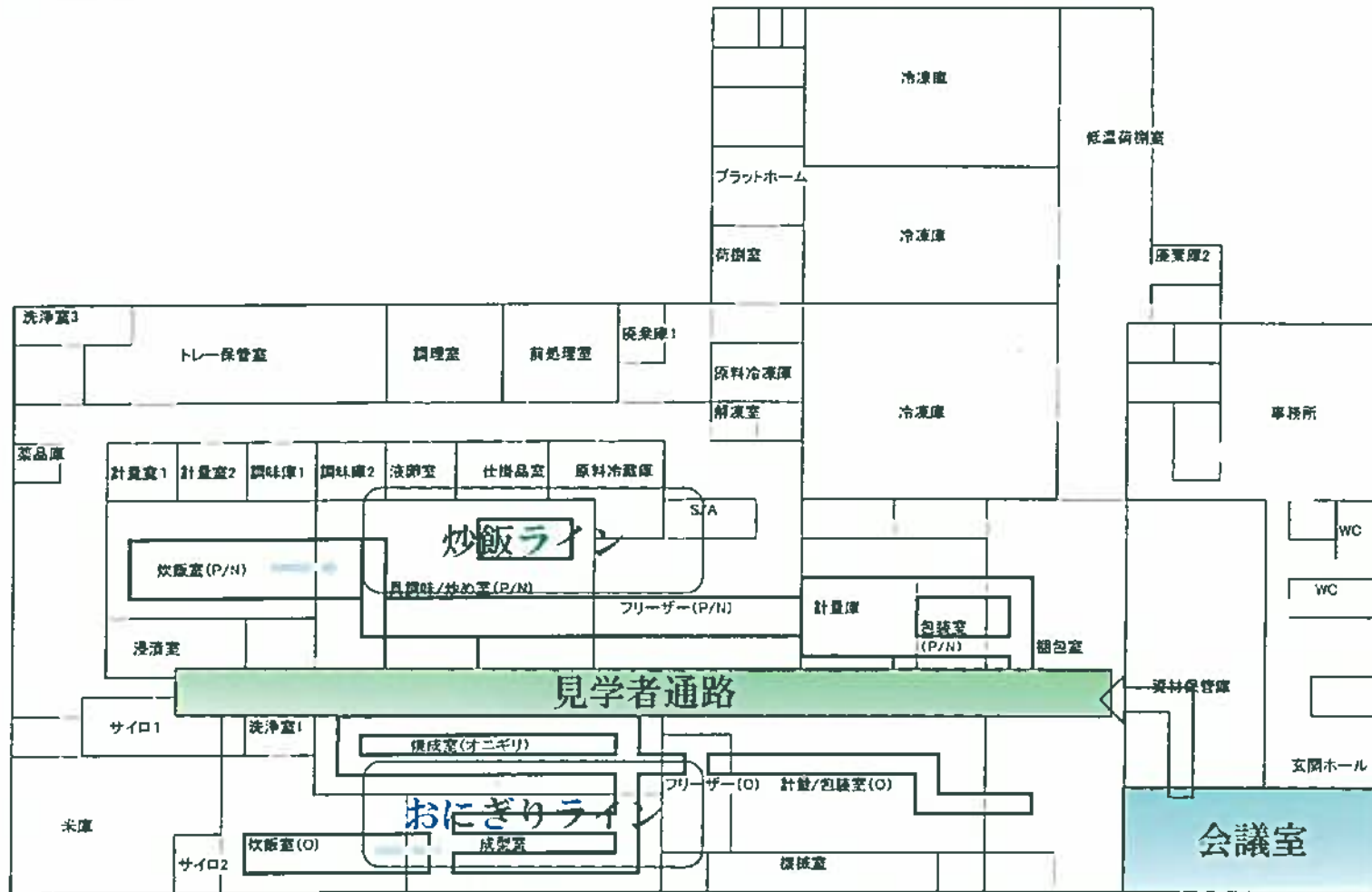
冷凍されたおにぎりは1個ずつ袋に包装され、入庫→金庫検閲→異物チェックの後、外装紙に完成されます。



6 スパイラルフリーザー

出庫上がったおにぎりは、フリーザーで約1時間かけてじっくり中心まで凍結させ、ひとつずつ真空チエーフを巻きます。

7. 工場内イメージ図



60M

110M

ご清聴ありがとうございました。

真秀ワールド・フーズ従業員一同