

工場を新築移転 生産力の増加図る

ニチエイハム・日本栄養加工食品工業

新型のスモークハウス4台導入

「おいしいものを作り、提供したい」

ソーセージやハム、ベーコンなど豚肉加工品の製造を手掛けるニチエイハム・日本栄養加工食品工業（伊勢崎市境下武士1461、塚田京子社長 ☎0270-7430477）は、新工場の建設を進めている。早ければ来年1月にも移転する予定で、生産量の増加を目指す。

（臼井晃斗）

同社は75年に設立し、これまで雪印食品の協力工場として成長してきた。敷地面積は約5000平方メートル。従業員の休憩所、工場、駐車場に分けられている。

新工場は現工場の北側に隣接する駐車場に建築する。敷地面積は約1650平方メートル。鉄骨造2階建てで、1階の工場部分の広さは約1300平方メートル。2階は事務所や休憩室、更衣室として利用し、面積は約660平方メートルとなる。

工場、事務所、休憩所を一つにまとめ、すっきりとしたデザインの新工場（完成イメージ）

現工場と休憩所などは、新工場への移転後に取り壊し、新しく浄化槽を設置するほか、駐車場として利用していく予定。約3300平方メートルの広さがあり、3～5年後をめどに第2工場を建築

したい考え。

4月24日に地鎮祭を終え、今月から工事を始めた。新型コロナウイルスによる工事の遅れは今のところ少なく、順調に進んでいるという。

新工場には新型のスモークハウス（薫製装置）を4台導入する。これまでの装置は30年以上使用した旧型で、稼働時は常時様子を確認する必要が

あった。新型では4台を一つのパネル操作で制御できるため、生産性の向上が図れる。

また、工場内の動線を整えることで作業効率を上げ、従業員の人数は変えずに生産能力を日産3トンから5トンに高める。

19年夏からは営業を強化し、自社商品のPRを商社に任せるだけではなく、展示会に積極的に参加するなど販路を広げた。伊勢崎市のふるさと納税の返礼品にも商品を提供し好評だという。

塚田社長は「おいしいものを作り、お客さまにおいしいものを提供していきたい」と話している。

いきたい。食品ロスにも積極的に取り組み、地域に根差した企業を目指したい」と話している。