

# 「28年夏季視察レポート 赤城食品株式会社」

日時 28年7月26日 14時30分～

場所 赤城食品株式会社 群馬県太田市台之郷町 1115

TEL 0276-22-4371

参加者 橋本・脇坂・植村・麻薙・佐々木

レポート作成者 清水

午前の山海通商に引き続き乾燥パスタ、乾燥そうめん、そばを製造している赤城食品さんにお邪魔しました。

工場内はカメラ、スマホ、筆記用具から貴重品、装飾品など全て持ち込み不可という厳重な商品管理体制のため画像は一切なしのレポートになることをご了承下さい。

視察内容としてまずそば製造ラインの見学。次に別棟のパスタ製造ラインの見学。最後に質疑応答。1ラインの見学に約30分、質疑に約1時間、合計2時間はかかったと思います。

工場の生産量として乾麺は1日約7.5t、パスタは約46tの生産規模。

## 製造工程 <手延>

- 1、 練り工程  
原料計量 ブレンド ミキシング
- 2、 複合、圧延工程
- 3、 麺帯熟成工程
- 4、 板切り工程
- 5、 熟成コンベアー工程
- 6、 細目こなし工程
- 7、 掛け巻き工程

- 8、 室入れ（熟成）工程
- 9、 小引き（手引き）工程
- 10、 中引き工程
- 11、 室入れ（熟成）工程
- 12、 門干し、箸分け工程
- 13、 初期乾燥工程            15分
- 14、 本乾燥工程            2時間
- 15、 麺倒し、はさみ工程
- 16、 包装（計量、半切、袋詰）工程
- 17、 梱包（金属検査、箱詰）工程

画像が無いので非常にわかりにくいのですが、情報として掲載できる内容は以上になります。

質疑応答ではコタミに対する取り組みから麺づくりの変遷、脱線して即席カップラーメン（明星チャルメラなど）業界裏話など多岐にわたって話を聞くことが出来ましたが、工場内に関わる事項もあるので詳しくは控えさせていただきます。

今回の視察は、普段販売しているパスタの製造ラインを、見学することが出来て非常に勉強になりました。製造メーカーの人間とも沢山話せて非常にためになったと思いますし、視察に参加した人間が栄養士と普段コミュニケーションを取る際の知識にもなったと思います。ですが、撮影 NG、工場内秘密保持の関係で細かい内容をレポート出来ないことが残念です。

以上