

六甲バター株式会社

製造委託先 株式会社ジェー・シーシー

平成 30 年 7 月 27 日

参加者 清水課長 植村係長 相田 斉藤(建)

後藤 謝花 浅田 藤田

作成者 浅田

六甲バターのNCシュレドTZを製造している株式会社ジェー・シーシーを見学させて頂きました。

会社概要

株式会社 ジェー・シーシー

設立 1985年9月 認証 2017年6 FSSC22000を取得

製造品目 ナチュラルチーズ加工品 製造能力 16000MT

従業員 約80名

業務用ナチュラルチーズの加工を目的として1985年川崎市に設立。設立当初は業務用中心だったが、その後家庭用へと拡大した。

海外から輸入した原料のチーズが入っている倉庫内に工場があり、チーズを最適な温度で加工できる。

「ナチュラルチーズの美味しさを、いかに安全かつそのままに
お客様に提供するのか」という創業以来のテーマ、及び「お客様
に喜ばれる商品の提供～安全で良い商品をご注文通りに」とい
う従来のミッションはそのままに、今後はさらに消費者・生活者
の視点に立った製品・サービスを目指す。

製造工程（シュレッドチーズ）

まず工場内が清潔区域(製造室)、準清潔区域(梱包、荷捌室)
、その他の区域(原料保管庫)に色分けしており、無塵衣着用後、
前室で手洗い 60 秒、マスク着用、アルコール殺菌、ローラー掛
けをしてから入場します。



原料を受け入れの前に品質検査を行う（官能検査、微生物検査）。開梱、洗浄では、段ボールの粉や異物を除去するために洗浄殺菌を行う。（次亜塩素酸水で殺菌消毒）



ここから製造室内(清潔区域)になるので入る前に再度手洗い 60秒、頭巾・無塵ツナギ着用、ローラー掛け（2回。）、靴の履き替え、エアシャワー、手袋着用、アルコール殺菌（3回。）を更に行います。チーズが包まれているフィルムを剥離する。

シュレッダーに入る大きさに大切にる。（ステンレス枠に複数本張ってあるピアノ線の幅がチーズの長さになる。）



大切りしたチーズをシュレッドする。



シュレッド後は1つ1つがくっついてしまうのでセルロースの粉を添加する。(約1%の添加量) 自動秤量計で重量を計測。



充填し包装します。包装する前に窒素ガスと炭酸ガスを注入す

る。中の残存酸素を追い出してカビを防ぐ。X線、金属探知を通して異物を二重チェックします。ウェイトチェッカーで重量が正しいか確認し、印字と袋のシール部分にチーズの噛み込みがないかを目視検品します。

取扱原料

豪州産 NZ産 アメリカ産 デンマーク産 オランダ産
ドイツ産 など。

品質へのこだわり

原料から製品までの一貫調達・管理

三菱商事及び同社海外拠点等との連携による一貫した調達・品質管理体制。

トレーサビリティ

トレース可能な信頼性の高いサプライヤー製品を使用。

温度管理

製品温度は 10℃以下で管理。

原料保管庫：5℃以下 製品保管庫：5℃以下

低温製造室：15℃以下

総評

はじめてチーズの加工工場を見学させていただきましたが、とても綺麗な工場でした。衛生面も工場に入室する際の手洗い、衣類の重ね着、ローラー掛け、アルコール殺菌等の徹底は素晴らしく、品質にもピンホールチェッカーでクレーム出さないようにし、安心、安全に特化しているところが伺えました。

原料等で何か問題があった場合でもすぐに原因を究明できる体制を取り、トレーサビリティも非常に早いのも安心できる場所だと思いました。

今回見学した事を自分の知識にして、今後の仕事に取組みたいと思います。

以上。