



北海道事業展開50周年 (祝)株式会社 堀川様 新北海道工場竣工

コンセプトは「衛生的な工場」「働きやすい工場」「環境にやさしい工場」

<新北海道工場概要>
敷地面積3万2900㎡、鉄筋コンクリート 1部2階建て、建築面積約8700㎡。
〒061-1493 北海道恵庭市北柏木町3丁目89番 TEL0123-32-3221 FAX0123-32-3303



新北海道工場完成！竣工式、竣工祝賀会開催

（株）堀川（本社／新潟県北蒲原郡 堀川政良代表取締役社長）様では、北海道恵庭市の北海道工場の敷地にかねてより建設が進められていた新北海道工場が完成し、9月4日、竣工式並びに竣工祝賀会が執り行われました。

同社は1963年4月に稚内市に工場を新設以来、今年は北海道進出50周年という節目の年でもあり、ANAクラウンプラザホテル千歳で開催された北海道工場竣工祝賀会には全国より関係者68名が列席して盛大に開催されました。

堀川社長は新工場建設の目的として、北海道工場が1971年の建設から40年以上が経過し老朽化したこと、また、「衛生的」「環境にやさしい」「働きやすい」という3つのコンセプトによる衛生面の強化、効率化、管理の強化による生産効率の向上を図るために、最新工場の建設計画を進められたものです。

生産能力は旧工場時より2割アップとなり、弊社からは世界最大級の能力である時間500Kgタイプの大型2連式IHフライヤー3ラインをはじめ、カニ蒲ラインでの蒸し・冷却設備などを新規導入して頂きました。

また、新工場では、板かまぼこ、揚げかまぼこ、カニカマ、竹輪、なると、茶わん蒸しなどが生産される中で、より安全・安心な商品として食物アレルギーへの対応製品についても新潟本社工場と同様に完全になされています。



2F見学者用通路の窓からは工場内の各生産ラインが一望できます。



IH フライヤー（能力 500Kg/H）×3ライン



（左）新工場正面玄関横に建立された創業者、堀川兵三郎氏の銅像。（右）新工場完成後、旧工場は取り壊されましたが、「かまぼこ 堀川」の文字が書かれているシンボルタワーは長年道民からも親しまれていることから取り壊されることなくその姿が残されています。



HACCP 認定基準に準拠した衛生管理を徹底し、 明確な製造ライン化を実現！

新工場の特長は明確な製造ラインで、生産工場はワンフロアにて各生産ラインが原料処理→型成→加熱→冷却→包装へと同じ流れで生産されています。これにより、作業者の動線の効率化と管理の強化も同時に行え、工場内は見学通路からもその整列された生産ラインを見学することができます。

衛生面では工場内フロアは勾配を取り掃除のし易さどドライ化が図られており、防虫対策の強化や工場内の陽圧化による外部からの汚染対策も実施されています。

また、商品の安心・安全対策としてはトレーサビリティの確立や出荷までの温度管理の徹底が行われ、HACCPに準拠した工場となっています。

労働環境の改善を目指し従業員が働きやすい職場へ！

馬場謙吉取締役北海道事業部長は、「生産ラインは極力投資を抑えるために既存設備を再利用していますが、主力である揚げ物設備にはヤナギヤさんのIHフライヤーを導入しました。従来使用してい



（左から）馬場取締役北海道事業部長、伊藤専成専務、（ヤナギヤ）柳屋社長、堀川社長

たガス式に比べ、揚げ温度や製品の揚げ色を一定に保つことができ、油の酸化速度も抑えることができ、エネルギーコストも以前より若干安いくらい」とコメントされています。

また、新北海道工場は従業員が働きやすい職場として厚生施設も充実しており、社員食堂や休憩室、管理・営業オフィスなど全てが一つの建物に集約され、厳しい北海道の環境の中でも一歩も外へ出ることなくすべての業務ができるようになっています。

勿論、工場内の環境対策には輻射熱の影響が少なく不完全燃焼の心配もないヤナギヤのIHフライヤーが大きく貢献しています！



AGEMONO LINE