

2021.9.1

## A I S H I S U株式会社 今治食品工場 概要

### 【主製造室】



### 【コンセプト】

「今治駅から5分」「敷地 500 m<sup>2</sup>」「工場 200 m<sup>2</sup>」の小規模工場にて、「菓子製造」「飲料製造」「調味料製造」業許可の認可を受け、瓶・ペットボトル・パウチ等へ充填の製造効率を追求し、適正価格・高品質・多品種・小ロットから大ロット生産を可能としている。また、労働環境の基準クリアはもちろん、安心して働けるより快適な環境を構築する。

### 【品質管理】

- ・愛媛県HACCP認証済
- ・製造室の循環風量（陽圧）管理設備
- ・エアージャワールーム
- ・金属探知機検査

### 【製造商品】

- ・菓子（飲むゼリー・風船ゼリー・風船羊羹 等）
- ・飲料（濃縮ドリンク・フルーツジュース 等）
- ・調味料（だし醤油・ポン酢・タレ・ドレッシング 等）

### 【製造ロット】

- ・1日の最大製造ロット 6000個～8000個（スーパー・卸業者価格）
- ・1ロットの最低経済ロット 2000個（全国流通価格）
- ・2000個以下のテスト販売製造（地元産直価格）
- ・商品開発及び試作品製造（広告宣伝用価格）

### 1ライン製造 最大4,000個×2種類（4,000個）

6時間製造×8名 5.4秒/充填スピード 前1時間準備 後1時間清掃

### 2ライン製造 最大4,000個×4種類（8,000個）

6時間製造×11名 5.4秒/充填スピード 前1時間準備 後1時間清掃

\*月10日6,000個以上製造は大規模工場へ製造委託検討基準

### 【商品検品室】



### 【空調機械室】

