

## 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】

「地域の生産者と共にあなたへ幸せを届けます。」を理念として「菓子製造」「飲料製造」「調味料製造」の認可を受け、商品の企画開発及びOEM製造を主軸に、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全国流通に対応。地域振興として四国の豊富な農水産物資源を活用した商品及び原材料開発を行い、また広域地域連携にてハイブリッド型地産地消の環境を構築し地域のパイロットファクトリーとして機能しています。

## 【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
- ・エアーシャワールーム
- ・金属探知機検査

## 【製造商品】

- ・菓子（飲むゼリー・風船ゼリー・植物性プリン 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】

