

明治油脂株式会社

明治ブランドマーガリンの全製造を担っています

いま食卓で大人気の「オフスタイル」をはじめ、明治ブランドマーガリンすべての商品の製造を担っているのが明治油脂。現在の生産拠点である「大阪工場」は2011年9月に完成し、稼動しました。



高付加価値商品に対応した生産ライン

生産

消費者の嗜好の多様化により、家庭用マーガリンもヘルシータイプなど特長を持つ商品が求められています。こうした市場ニーズに対応するため、大阪工場では小容量、低カロリー、高機能などさまざまな高付加価値商品を生産できるラインを導入しています。

また、1ラインの生産能力を従来の1.5倍に増強するとともに、明治グループ独自の「製造実行システム (MES) ※」を採用。明治ブランド商品の安定供給に万全の体制を敷いています。

※製造実行システム (MES)

生産ラインの稼働状況をリアルタイムで把握し、不良品の発生を防ぐシステム。



作業動線に配慮して設計されたライン

HACCP思想に基づく徹底した安全管理

品質

厚生労働省は食品製造の安全管理に対してHACCP*認証制度を設けていますが、マーガリン工場は対象外となっています。しかし、大阪工場ではHACCPに準拠した(株)明治とグループ会社の品質管理標準を採用するとともに、(株)明治とグループ会社の設備標準に基づき工場設計を行っています。従業員は手洗いや消毒を励行するなど、設備システムと人の両面からの衛生管理を徹底しています。さらに、製造工程では異種品検査をはじめ、金属探知機、エックス線検査装置などを導入し異物の混入を防ぐとともに、全商品の検査データを保管。製品のトレーサビリティを確立し、食の安全と安心を実現しています。

※HACCP(ハサップ)

製造工程でのリスク予防に重点をおいた衛生管理システム。



工場内を衛生レベルに応じて「高度清浄区域」「清浄区域」「順清浄区域」にゾーニング。高度清浄区域で行われるマーガリン充填工程



パルス光で容器を殺菌する光殺菌装置

省エネトップランナー機器の採用

環境

大阪工場は設計の段階からCO2排出抑制を基本設計のひとつに設定し、設備・機器の導入にも配慮しました。工場では加熱殺菌などの工程があり、その熱源にボイラーを使用していますが、大阪工場では都市ガスを使用する省エネ型の高効率ボイラーを3基導入したほか、冷蔵庫用などの冷凍機も高効率タイプを採用。これらはいずれも省エネ法のトップランナー基準をクリアした、環境性能に優れた機器・装置です。



省エネタイプの高効率ボイラー



2種類の冷媒を使用して効率的に冷やす冷凍装置

徹底した排水処理で周辺環境に配慮

環境

大阪工場は地域との共生を重視しており、そのため周辺環境の保全に配慮し、特に工場排水の処理を徹底して行っています。まず加圧浮上装置で油分を分離した上で、活性汚泥で曝気。さらに凝集沈殿槽を通したのち、わずかな汚泥も活性炭装置を使い確実に除去するなど、二重三重の対策を講じています。また、排水処理で発生する脱水汚泥(油脂)は再資源化しています。



1日600トンの処理能力を持つ排水処理施設

ゼロ・エミッション達成工場

環境

明治油脂では大阪工場の立ち上げを機に、マーガリンを充填するプラスチック容器の包材を、これまでの段ボールからプラスチック製の通い箱に変更。省資源を図るとともに、紙粉の発生による異物混入を未然に防ぐことで、製品の安全・安心につなげています。また、工場から出る廃棄物の分別、再利用化に取り組み、紙類、プラスチック類、金属類の有価売却や、製造工程で出る食品残渣の飼料化などを推進。これにより99.4%のリサイクル率を達成し、(株)明治とグループ会社が目標としているゼロ・エミッション(リサイクル率98%以上)をクリアしています。



プラスチック製の通い箱



乾燥に強い多肉植物のセダム(メキシコマンネングサ)を用いて屋上を緑化

働く人にやさしい工場

人への配慮

大阪工場は働く人の負荷低減を考えて設計されています。原料の受け入れから製造、保冷まで、できる限り自動化し重量物の運搬などの負荷を低減。また副原料の投入など人手を要する作業は2階ステージに集約し、作業の効率性と安全性を確保しています。さらに要所の機器には衛生管理に優れたCIP(自動洗浄)機能を組み込み、手動洗浄作業をなくすとともに、安全・安心な製品の提供にもつなげています。



作業を集約して行える2階ステージ



CIP機能付きバター溶解装置

マーガリンの歴史

1869年、ナポレオン3世が当時フランスで不足していたバターの特代替品を募集し、採用されたのがメージュ・ムーリエ・イポリットという学者のアイデア。上質な牛脂に牛乳などを加えて冷やし固め、バターに似せて作りだしたもので、これが現在のマーガリンの原型になりました。

マーガリン(margarine)の名前は、ギリシャ語で真珠を表す「margarite」に由来しています。製造の過程でできる脂の粒子が、美しい真珠の粒のように見えたことからこの名前がついたと言われています。

マーガリンとバターの違い

バターの主原料は牛乳ですが、マーガリンの原料は上質の油脂で、主に大豆油、なたね油、コーン油、綿実油などの植物油です。マーガリンは、これらの精製した油脂に粉乳や発酵乳・食塩・ビタミン類などを加えて乳化し、練り合わせて作られます。また、マーガリン類は日本農林規格により、油脂含有量の違いから「マーガリン」と「ファットスプレッド」に分けられます。マーガリンに比べてファットスプレッドは油分が少なく、より軽い味わいが特長で、果実加工品、チョコレートなどの味をつけることもできます。

明治油脂株式会社

会社概要

設立	1940年6月8日
資本金	3,800万円
所在地	本社・大阪工場 大阪府枚方市出屋敷西町1-30-1
事業内容	マーガリン類・乳製品の製造