

キューピー（株）五霞工場 見学日時：2013年10月30日 13:30

五霞工場の従業員数について 2013年3月末での概数を教えてください

		正規従業員（人）	臨時従業員（人）	合計（人）
五霞工場全体		180	90	270
五霞工場の 製造部門のみ	合計	125	65	190
	スタッフ	60	30	90
	ほか	65	30	100

勤務は早番と遅番、5:00—22:00（17時間）。

五霞工場のマヨネーズの年間の生産能力はいかほどですか？

家庭用マヨネーズ 3.7万トン、同左（ハーフ） 4.8万トン | 生産実績 3.3万t
業務用マヨネーズ 0.2万トン | 生産実績 0.2万t

生産計画について： 月間（たとえば11月、12月など）の生産量はいつ決定されますか？

前々月末=1か月前 ~~2週間前~~ / ~~1週間前~~ / その他

マヨネーズの消費量の動向

直近の3年間で ~~増えている~~ / 減っている ←他のドレッシング類に移行

マヨネーズの品質を良好にするためにどんな努力されていますか？

- ・割卵工程では：衛生管理 ～「割卵機は2時間ごとに洗浄され」¹
- ・調合（ミキシングと乳化）工程では：原料管理、洗浄2回。「卵黄は加熱殺菌して使って」²
- ・（容器への）充填工程では：陽圧管理
- ・工場全体も陽圧管理（虫などが入らず）、カードと指紋認証。

自動割卵機について

自動割卵機の第1号機が設置されたのはいつですか → 1982年ごろ

本日見学した自動割卵機は、何世代目の機械ですか → 第2世代

自動割卵機を他社（子会社を除く）に販売することはありますか？ 過去にある ~~ない~~

- 1957年 アメリカ 20/分
- 1962年 日本 152/分
- 1982年 共和機械³ と共同開発 600
- 1987年 QPN600 ～第2世代

¹ パンフレット『マヨネーズの本』2011.1、06頁。

² 同上06頁上段。

³ 共和機械の割卵機 <http://www.kyowa-machinery.co.jp/>

五霞工場の敷地面積は東京ドーム 7 つ分

酢は 敷地内の子会社「キューピー醸造」が製造 → <http://www.kewpie-jyozo.co.jp/company/>
ボトルは 同じ敷地内の別会社の工場が製造して納入

1919 年の創業時はサケの缶詰を製造

1925 年マヨネーズを発売。生産量は 5000 本／年 （瓶詰）

今の生産実績は、500g 入りマヨネーズを 20 万本／日

卵を搬入してからマヨネーズをボトルに充填するまで時間：約 1 時間。

当日の目標生産量：20 本入りケースを 6000 ケース／日

(20 本×6000 ケース=) 12 万本×0.5kg=6 万 kg=60 t／日

卵は大きさの揃ったものを選別する。年間使用量は 25 万トン

割卵機は 4 台 各機は 600 個／分。

作業者が 1 台に 1 人。割れない卵がないか、黄身と白身が混ざっていないかを点検。

割卵機を毎日洗浄殺菌。「割卵機は 2 時間ごとに洗浄され」⁴ …作業者が？

殻の薄片や卵殻膜を遠心力と濾し器／ストレーナーで分離。

殻や膜は（カルシウム成分を応用して）土壌改良剤、食品、サプリメントの原料に

マヨネーズの充填機の生産能力 230 本／分

（参）ドレッシングの充填 200 本／分

マヨネーズの充填後のボトルの空間には窒素を注入。←陽圧管理

1 レーンごとに作業員 1 人。1000 の工程管理をする。

ボトルは多層構造⁵で酸素の侵入を防ぐ。賞味期間を 10 か月に。

マヨネーズには防腐剤は入っていない。

酢が 24 時間以内に病原菌を殺菌。

⁴ パンフレット『マヨネーズの本』2011.1、06 頁。

⁵ 同上パンフレット 07 頁の図では 3 層。