

キューピー五霞工場見学メモ

2018 年 10 月 30 日 火曜日

原料の酢は、敷地内の「キューピー醸造(株)」の工場で作製

作業時のマヨネーズ(瓶詰)の価格は 50 銭(1700 円以上)

90 年かけてマヨネーズはどこの家庭にもあるようになった ～大量生産

工場の稼働時間 朝 5 時～夜 22 時～2 交代

ドレッシングの充填工程

生産量 215 本/分 →20 万本/日。

サイズは 4 種類、関東以北に出荷

品種の切り替えに 6 時間かかることもある。

※全社で 23 種類のドレッシング。 生産量は 40 万本/日

全自動の立体倉庫に包装された製品を保管

マヨネーズの製造工程

割卵機 4 台 キューピーN600

割卵機のナイフは 2 枚歯。割ったあと開いて殻を分ける。

割卵能力 600 個/分。 580 個/分の機械もあった

卵の使用量 80 万個/日

試算:600 個/分×60 分×4 台=144000 個/時…×5.56 時間≒80 万個

「2 時間に 1 回割卵機の洗浄を行っています」(ビジターセンターに掲示)

1 日の最後に、割卵機を分解して部品を洗浄～ハンドシャワーで洗浄する映像

末端の工程に「黄身すくい」 黄身と白身が混ざった液から黄身をすくう

マヨネーズの充填工程

生産ラインは 2 本 ほぼ無人。

生産能力は 230 本/分。

※神戸工場の充填機は 400 本/分

※神戸工場 2017 年 4 月から本格稼働

生産能力は 78000 トン/年¹ マヨネーズとドレッシング

設備投資額 122 億円²

¹ 『キューピーアオハタニュース』2016 年 10 月 21 日(キューピー社 Website で)

² 日本経済新聞 2014 年 10 月 16 日。「生産能力は五霞工場と同規模」。