

## 株式会社日東コーン・アルム

〒321-0111 栃木県宇都宮市川田町965  
TEL:028-636-4550 FAX:028-636-1086 URL:<http://www.nc-arm.com/>



「工場診断後、作業者の清掃に対する意識が変わり、主体的に改善・工夫を行うようになったことに驚きました。」

株式会社日東コーン・アルム 品質管理課 課長 赤木克葉様(写真中央)、同課 松山悦子様(写真左から二番目)、製造5課 課長 星幸輝様(写真右から二番目)  
弊社 代表取締役社長 末松仁彦(写真右)、営業担当 坂井真(写真左)

### インタビュー Interview

冷凍ケーキを中心とした菓子類製造のトップカンパニーである株式会社日東コーン・アルム。バーテックの「工場診断」をきっかけに、「バーキンタ」シリーズや「バーキュート」シリーズの清掃用具を導入し、異物混入対策をされています。バーテックへ工場診断を依頼した経緯、バーテック製品の評価、導入効果について、品質管理課 課長の赤木様、松山様に詳しく伺いました。

### 株式会社日東コーン・アルム

所在地：栃木県宇都宮市川田町965

創業年月：昭和25年5月

社員数：160名

Webサイト：<http://www.nc-arm.com/>

日東コーン・アルムは、主に冷凍ケーキを中心とした菓子類を製造しており、大手カフェ、外食等に商品を販売している同業界のトップカンパニーです。日東コーン・アルムは、1994年に日東コーン株式会社の宇都宮工場から分離独立し設立されました。宇都宮工場時代から数えて50年を超える業歴を有しており、特に手作業による独自の製造ノウハウ、得意先に対する商品提案力、徹底した品質管理体制の構築に強みを持ち、お客様に安全・安心な商品を提供しています。



## 株式会社日東コーン・アルムについて

**Q. 株式会社日東コーン・アルムについて教えてください。**

**A.** 冷凍ケーキなどの洋菓子(スイーツ)をメインに、和菓子・惣菜・アイス・グミキャンディー等を、豊富なノウハウとしっかりとした安全性かつ高品質で美味しい商品をお客様のニーズに合わせて、製造しています。

約100種類の冷凍ケーキなどの洋菓子(スイーツ)を生産しており、皆様も聞いたことがある大手カフェや外食のお客様に納入しています。従業員数は160名ですが、繁忙期は臨時スタッフを含め300人ほどでの製造体制となります。20代の若手から、50代のシニアまで幅広い年齢のスタッフが製造に関わります。特にクリスマスケーキの製造時期は多忙で、その後はバレンタインデーやホワイトデーもあるので、近年は10月から母の日がある5月頃まで繁忙期が続いている状況です。



品質管理課 課長 赤木克葉様

## 日東コーン・アルムの品質管理・衛生管理の取り組みについて

**Q. 品質管理の上で大事にしていることは何でしょうか？**

**A.** 「自分の大切な人に自信を持って食べてもらえるケーキを作る」という思いです。お客様の顔が直接見えないので、「自分の大切な人が食べる」という思いをもち、品質管理をしています。

スポンジケーキのコゲも、昔であれば問い合わせが入ることはなかったのですが、今は異物として問い合わせが入る状況です。異物混入といったことがないように、当社では品質管理・衛生管理の強化のため「とちぎHACCP(ハサップ)」を取得しました。当社で生産をしている製品は、とちぎHACCPの基準で品質管理しています。

### ※栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)とは

食品の安全性を確保するため、衛生管理の国際標準であるHACCPによる手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

**Q. 日東コーン・アルムでは、安心・安全な製品づくりのため、品質管理を徹底されておりますが、具体的にはどのようなことを行っているのでしょうか？**

**A.** 品質管理課は4名体制で業務を行っています。例えば教育として、入社時の社員教育や、クレームに対する教育、必要であれば各部の朝礼に参加し、品質管理の重要性を話します。またルールがあっても、そのルールを守れないと意味がありません。そのため、現場から意見を吸い上げる環境作りにも、品質管理課として力を入れています。

当社の製品は直接口に入れる食べ物ですので、食中毒の発生や、異物の混入は絶対にあってはならないことです。そのため、毎日午前と午後に、専任の検査員が製造ロット毎に微生物検査を行っています。微生物検査も、最終製品だけではなく、生産の流れの中でもサンプリング検査しています。万が一、最終製品に何かあった際に、どの過程で問題が発生したのか特定するためです。また生産する製品が変わる度に検査を実施しています。一日の中で、生産する製品が変わることもあり、もちろんその度に検査を行います。水の検査、検便の対応、温度計・天秤の校正といったことも行います。

一日の生産開始前の洗浄チェックですが、翌日に結果が出ます。基準に達しない場合は、清掃が不徹底と判断して、もう1回洗浄を現場に依頼します。



入念に清掃

## パーテックとの出会いで、清掃用具統一プロジェクトが発足

**Q. パーテックのことを知った経緯を教えてください。**

**A.** 弊社の社長からの紹介で、2015年7月開催の「食品工場の異物混入対策」セミナーに参加したことが、きっかけです。セミナー会場の後ろにパーテックの展示ブースがあり、そこに展示していたブラシに興味があったので後日、来社いただき、詳しいご説明をいただきました。

**Q. パーテック製品の導入に至った経緯を教えてください。**

**A.** 2015年8月に金属検出器に反応するボールペンと衛生管理用たわしの購入をしました。

当時は、他社製のボールペンを使用したのですが、金属検出器に反応しないもので、100%満足できるものではありませんでした。「いいな」と思う製品があっても廃版となってしまう、満足できるボールペンを手でできていませんでした。



衛生管理用たわしは、他社のブラシを使用していたのですが、「容器の角が洗にくい」といった声が出ていたので、相談したところ、提案していただきました。また、現場によって使用している清掃用具に統一性がないといった問題がありました。

このような状態でしたので、当時は「清掃用具の管理がしにくい」状態に陥っていました。そこで、パーテックの工場診断を受け、製造の課長と品質管理課が中心となり、清掃用具を統一するプロジェクトを発足し、ブラシは4種類に集約、各課で必要個数をまとめ、全課で揃えることになりました。



パーテック製品を検討される赤木様と松山様

### Q. パーテック製品の導入効果を教えてください。

A. 導入効果は次の3点です。

#### 1. 管理がしやすい体制を構築

工場の清掃用具を統一することができ、管理がしやすくなったことが大きなメリットです。

#### 2. コスト削減効果があった

各課で必要個数をまとめて、何処の課で何個使用しているかがわかるようになったので、必要な時に必要な個数を使用できるようになり、コストを削減することができました。

#### 3. パーテック製品は「耐久性が良い」

以前、使用していたブラシと比べるとパーテックの製品は耐久性が良いので安心して使えます。耐久性が良いので買い替える手間も減り業務効率も改善されました。

### パーテックの工場診断後、作業員自らが清掃に対して改善・工夫を行うように変化

#### Q. 清掃用具の導入と並行して、パーテックに工場診断を依頼されたとのことですが、工場診断に至った経緯を教えてください。

A. 先ほどお話しした2015年7月のセミナー以降、営業の坂井さんには、親身に相談に乗っていただきました。相談の中で、「工場診断」のご提案がありました。「工場診断」の内容は、半日かけて工場全体を確認し、その結果から、現場に合った最適なブラシや正しい使い方、清掃用具の管理方法、防虫対策などを提案していただくというものです。

2017年5月に全工場を診断していただき、その後、工場長や製造課の課長、総勢6～7人を集め、診断結果をパーテックから説明していただきました。

### Q. 工場診断前の状況／工場診断後の効果はいかがでしたか？

A. 一番の効果は、作業員自らが、清掃に対して改善・工夫を行うようになったことです。工場診断前は、清掃に積極的ではない作業員もおり、清掃に対する意識がバラバラでした。しかし工場診断を受けたことで、作業員が清掃に対して前向きな気持ちを持つようになり、品質管理に携わっている私たちも驚きの効果でした。

二番目の効果として、工場診断前は、清掃用具の使用ルールが統一できていませんでした。工場診断後は、使用ルールを統一することで、「予防処置」ができるようになったことです。今回、ルールを統一したことで何かあると、すぐに解決できるようになりました。以前のように使用ルールが統一されていなかったら、問題解決できなかったと思います。

### パーテック製品の魅力と使い勝手は？

#### Q. 工場診断で、清掃用具の使用ルールが統一できたとのことですが、現在ご使用のパーテック製品と、その魅力と使い勝手を教えていただけませんか？

A. 現在、6種類のパーテック製品を使用しています。「パーキュート」シリーズの衛生管理用ほうきクネットタイプ、衛生管理用たわし、粉払いブラシ、ミゾッコブラシ、金属検出器で検出できる「パーキンタ」シリーズのボールペンJ802です。

特にパーキュート衛生管理用ほうきクネットタイプは、ブラシ部分を90°まで曲げることができるので、機械や作業台の下の隙間も、無理な姿勢をとることなく自然体で清掃でき、体に負担がかからないのがよい点ですね。このように、現場で使う人のことを考えたパーテックならではの製品なので、現場からの声も好評で、「こういった清掃用具はある?」といった声が出るほどです。

何か試したいブラシがあれば以前は、品質管理課が要望を聞いて探して購入していましたが、今ではパーテックの製品であれば安心して使えるので、製造の課長にパーテックのカタログを提供して、各課で試したブラシがあれば、それを発注するようになっています。



装置の下でも清掃しやすい  
衛生管理用ほうき クネットタイプ



装置の下も楽に清掃

## 洋菓子工場の清掃用途に最適

**Q. 洋菓子製造工場ならではの、パーテック製品が役立った点などあれば教えてください。**

**A.** 冷凍ケーキを製造しているので、フリーザーを使います。フリーザーに霜が付いていますと、きちんとした温度管理ができません。霜を落とす作業は大変なのですが、パーテックのほうきで簡単に取れるのでお勧めです。

また、ミキサーの細かい箇所は、なかなか掃除ができていませんでした。ミキサーに異物があると、下にあるボールに異物が落ちるリスクがあります。その点で、ミゾッコブラシは、細かく掃除が難しい箇所もきちんと掃除ができるので、異物混入のリスク軽減につながります。

パーテックのおかげで、掃除に対するストレスが軽減されました。清掃作業が面倒ですと、作業者のストレスが溜まり、ルールを守れなくなる恐れがあります。しかし、ストレスの無い清掃用具を使うことで、作業者もルールを守りきちんと作業してくれます。これは品質管理の観点で、非常に助かります。



狭い隙間も容易に清掃

**Q. 洋菓子製造工場ならではの、パーテック製品が役立った点などあれば教えてください。**

**A.** 取引先のお客様に対して「クリームを出さない」製品を提供することが、弊社の重要な使命です。取引先の手回しチェーン様は、病院にも店舗を出店されていることもあり、体力が弱っている方が食べても問題ない製品を提供しなければなりません。そのため、「私たちは安心・安全な洋菓子を小さいお子さんから年配の方へ届けている」ことを肝に命じて製造しています。このようにお客様への衛生面で、パーテックの清掃用具は大きく貢献しています。



たまった細かい粉状の汚れもきれいに清掃

## 今後のパーテックへの期待

**Q. 「こうなればもっと便利になるのに」といった製品への要望はありますか？**

**A.** 全ての製品が金属検出器に反応すると嬉しいですね。また弊社では、洋菓子の製造に色々な型を使っています。ですので、ブラシも様々なタイプがあると助かるので、検討いただけるとありがたいです。

**Q. パーテックの営業担当者の対応はいかがでしたでしょうか？**

**A.** 営業の坂井さんには、無理なことも、急な変更も、フットワークよく対応いただき大変感謝しています。今後も長いお付き合いをしていただきたいと思います。

**Q. 清掃用具の選定でお悩みの方へ、先輩企業としてのアドバイスをいただけないでしょうか？**

**A.** パーテックと出会う前、清掃用具は品質管理課でよいものを導入していました。しかし、それは現場の声を反映したものではありませんでした。今回パーテックの工場診断を受け、現場の人が納得した上で導入したので、清掃用具に対して不満の声は一切あがらず、先ほども申し上げましたが、清掃に対して前向きな意識に変わりました。工場診断を行ったことで、よい方向で清掃用具を導入できました。清掃用具の選定でお悩みの方は、是非、パーテックの工場診断を受けることをお勧めします。工場が劇的に変わります。

**Q. それでは最後に、パーテックに期待することを教えてください。**

**A.** 私たちの使命は、「安心・安全な洋菓子」をお客様に届けることです。弊社の品質管理・衛生管理向上のため、今後も弊社に合う清掃用具があれば、是非、ご紹介をお願いします。パーテックは、弊社に必要不可欠なパートナーです。数年後に、また工場診断をしていただき、進捗具合を見てほしいと思っていますので、長いお付き合いをお願いできればと思っています。



お忙しい中、ありがとうございました。

(取材日時 2018年5月)

※このカタログからの無断転載を禁止します。

**B**  
BURRTEC 株式会社 **パーテック**

本社 〒534-0027 大阪府大阪市都島区中野町1丁目4番12号

TEL : 06-6352-6841 FAX : 06-6352-6853

関東事業所・大阪物流センター

URL : <http://www.burrtec.co.jp>

カタログNo. **801-958-00** 2018.7-000 [000]

