

報道機関各位

無菌包装米飯製造設備の増設につきまして

株式会社 ウーケ

2012年4月12日

弊社は現在、富山県入善町に1時間当たり7,200食（年間約43百万食）製造可能な最新鋭の無菌包装米飯（パックごはん）製造ラインを1列有しておりますが、現工場を拡張し、現状とほぼ同規模の製造能力を有する製造ラインをもう1列増設することと致しましたのでお知らせ致します。

弊社パックごはんは、富山県産コシヒカリを始めとする味わい豊かな国産米を、何も加えず、黒部川扇状地のおいしい湧き水で炊き上げることにより、富山の自然の恵みをそのまま（注1、注2）で、日本および世界の食卓にお届けしております。ごはん本来のおいしさへのこだわりは、2009年3月の創業以来大変ご好評をいただいております。

注1) 最新鋭の加圧高温殺菌機（RIC）と高度な衛生管理（国際認証SQF2000）の下で十分な無菌状態を確保。酸味料や脱酸素剤等の菌活性化抑制剤を一切使用しておりません。

注2) 炊飯水は、北アルプスの雪解け水からなる黒部川扇状地伏流水（名水百選）。炊飯に最適な軟水（硬度27～30）です。

工場は現在、メンテナンスと清掃のための停止時間を除き、原則、24時間フル操業で稼働しておりますが、製造能力を超える需要にお応えするため、製造ラインを1列増設して対応致します。なお、入善町よりご提案を頂き、来場者が衛生作業服に着替えることなく見学できる見学者通路を設ける予定です。

増設後も、地元および日本の農業と共に歩み、その発展に貢献してまいりたい所存です。

増設の概要につきましては、以下の通りです。

総工費：約30億円

土地：現工場の北側隣接地（12,055㎡）を追加取得（現状12,404㎡）

建築面積：現工場の北側に2,736㎡拡張（現状3,368㎡）

延床面積：3,273㎡拡張（現状5,974㎡）

製造能力：1時間当たり7,200食（年間約43百万食）（現状も左記と同じ）

従業員数：増設ライン作業員/約30名（現状56名（管理人員を含む））

スケジュール：着工/ 2012年6月（予定）

竣工/ 2013年4月（予定）

生産開始/ 2013年5月（予定）

以上