



## NEWS RELEASE

2019年4月16日

### 富山入善工場 新工場

### 稼働開始のお知らせ

弊社は、富山県入善町に毎時 7,200 食（年間約 42 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 2 ライン有しておりましたが、昨年から新たな工場用地に、現状とほぼ同規模の製造能力を有する製造ラインを、1 ライン増設する事業を開始し、このたび完成致しました。

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、国内の少子高齢化、食生活の個食化の中、高い品質と美味しさが消費者に認識され、2009年3月の創業以来、順調に製造販売量が拡大しております。

また、海外での無菌包装米飯の認知と市場開拓を図るため、従来国内産うるち米を使用した商品の輸出に加えて、海外のお米を輸入して、加工し、再度、海外へ輸出する保税工場方式の加工貿易を昨年より行っています。当面は年間 100 万食として位置づけ、将来的には年間 3,600 万食を目指し事業を推進しています。

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 SQF Code）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いません。

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。

既存工場は清掃・メンテナンス時間を除き、24 時間操業で稼働しておりますが、新たな製造ラインは段階的に稼働率を上げて、2019 年度は工場全体で、年間 1 億食を製造する予定となっています。

**(新工場の概要)**

所在地 富山県下新川郡入善町下飯野 210-1  
(既存工場の東側隣接地)

敷地面積 28,137 m<sup>2</sup>

建築面積 2,901 m<sup>2</sup>

延床面積 3,503 m<sup>2</sup>

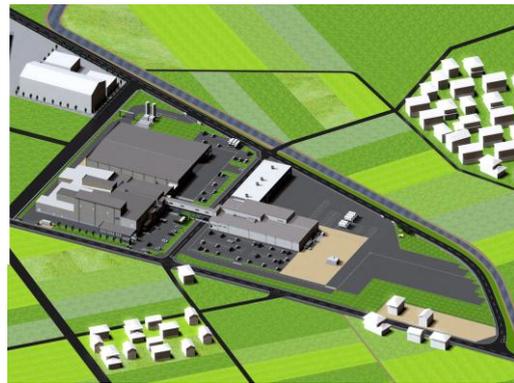
構造 鉄骨造 2階建て (連絡通路を含む)

製造能力 毎時 7,200 食

投資額 約 33 億円 (建物、製造設備を含む)

従業員数 30 名程度

建設経緯 着 工 2018 年 4 月  
竣 工 2019 年 3 月 15 日



以上