

## 企業組合情熱市原ワンハート

果物・野菜の一次加工

ジャム・ピューレの製造販売

(所在地) 千葉県市原市辰巳台西1-9-8

(連絡先) 0436-63-6008

(ホームページ) <http://one-heart.co.jp>

### 支援前の課題

#### 果実のコンポート商品の開発と販路拡大

主要事業である農産物の一次加工に加え、梨のコンポートをはじめとする果実を使ったコンポート商品の開発を進め新たな販路拡大を図りたい。

#### 工場拡張に伴う生産ラインのレイアウト変更と生産・衛生管理

工場拡張を予定している中で、HACCPを意識した工場レイアウト（清浄区・汚染区の区別、機械設置場所などの設計）、HACCP基準に準じた精算・衛生管理に関する助言・指導を受けたい。



## 支援内容

#### ○梨コンポートの商品化支援

要冷蔵商品として品質の継時変化試験を行うことを勧め、加工工程での下処理方法や殺菌・添加物に関する助言を行い、変色を考慮した「要冷蔵格」として商品化する方向性を打ち出した。

#### ○HACCPを意識した工場レイアウトに関する助言・指導

工場拡張前の図面からレイアウトを検討し、修正すべき箇所を指導するとともに、修正により必要になる備品や施工業者との打合せ内容についても助言を行った。

#### ○HACCP基準に準じた精算・衛生管理の助言・指導

ユーザーの安心安全を得るため、最善の動線を確保する重要性を説明し、工場長が工場管理の責任者としての意識を持てるよう助言・指導した。



竣工した新工場。専門家の助言指導により工場内のレイアウトもより効率化した。

## 支援の成果

#### ○梨コンポートの販路拡大に期待

指導により商品性が向上した結果、梨コンポートが市原サービスエリア下り線で販売される「鯛焼きカスタード」の素材に採用された。今後も販路拡大が期待できる。

#### ○工場拡張工事の竣工とレイアウト変更による生産性向上

旧工場と拡張した新工場のレイアウト変更により、生産しやすい動線が引かれ従業員の安全を確保しながら生産性向上を図ることができた。

#### 支援の感想

日々の衛生管理を指導頂き工場を拡張するまでになりました。建設の段階から指導頂き理想に近い物ができたと思います。本来ならHACCP工場が理想なのですが、それに準ずる管理体制は取れるようになってきたと思います。今後も課題はいっぱいあるかと思われしますので、またこの様な支援があるのであればご指導承りたいと思います。  
(企業組合情熱市原ワンハート 代表理事 山下賢一さん)