

## カゴメ那須工場について

1. 設立 1961年7月（昭和36年）、今年50年目
2. 敷地面積 那須工場：約141,000㎡（約43,000坪）…東京ドームの約3倍の広さ
3. 立地の特徴
  - ① トマト産地の中央に位置している…茨城、栃木、福島、新潟が産地
  - ② 加工に必要な水の質が良く量が豊富（地下130mから汲み上げ）
  - ③ 東京にも近く（150km）、商品の輸送に便利である
  - ④ 旧西那須野町で初めて誘致された工場…地域とのふれあいを大切に
4. 従業員数 社員：120名  
準社員・業務請負者：130名…季節によって変動
5. 生産ラインの特徴
  - ① 缶ライン：（トマト・野菜・フルーツジュース、野菜生活等）
    - ・1,500缶/分（160g、190gの缶種を製造）
  - ② 小型ペットライン：（トマト・野菜・フルーツジュース・野菜生活等）
    - ・600本/分（280ml）、330本/分（900ml・750ml）
  - ③ 無菌PETライン：（六条麦茶、2L専用ライン）
    - ・200本/分…PET無菌充填ラインとして日本で初めてHACCP（総合衛生管理製造過程）取得
  - ④ 紙パックライン：（トマト・野菜ジュース、野菜生活等、200ml）
    - ・125本/分×2充填機×2ライン…無菌充填製法
  - ⑤ 野菜ミックスライン：（野菜混合液）…大容量の無菌充填製法
  - ⑥ リコピン分画ライン：（トマトペーストからのリコピン素材抽出）
  - ⑦ 原料加工ライン：2ライン（トマト60t/H、人参20t/H）
    - ・トマトは日本のジュース用トマトの約半量を那須工場加工（夏季）
    - ・熱をかけずに濃縮するROピューレーの製法は世界でカゴメだけの技術
    - ・人参は最もおいしく、栄養価の高い冬に加工（フレッシュクワイズ製法）
  - 自動倉庫
    - ・製品自動倉庫 11,500pt（115万ケース）
    - ・冷凍自動倉庫 5,200pt（2万ドラム）
6. 生産数量 飲料製品：2,000万ケース/年以上  
（缶：700万ケース、PET：300万ケース、紙600万ケース、小型ペット：400万ケース）
  - ・1年間に4～5億本の野菜飲料や麦茶などの飲料を生産するカゴメ最大の工場
7. 生原料の加工
  - ① 総合研究所が保有する7,500種類以上の種子から作られたトマト
    - ・カゴメジュース適性指定品種 凜々子（カゴメ993等）
    - ・トマトジュースは1933年にカゴメが日本で初めて開発
  - ② 契約栽培で作っていただいた原料は新鮮なうちに加工
    - ・原料担当者が栽培指導、収穫指導等を行い、安全で高品質な原料を調達
8. 3つの環境への取組み
  - ① 地球環境…工場から出る余剰物は99.9%以上リサイクル（天然物は100%）
  - ② 体内環境…野菜飲料は多くの病気予防に有効なことの証明と価値伝達
  - ③ 労働環境…安心して働ける快適な職場づくりの推進、9年間休業災害ゼロ継続中
9. ISO認証
  - ① ISO9001（品質保証）認証登録（1999年1月）  
（国際基準） 全社版に改定（2003年10月）
  - ② ISO14001（環境管理）認証登録（1999年3月）