

## 米飯冷凍食品に特化した一貫生産工場取引先のニーズに応える

株式会社 真秀<sup>まほ</sup>コールド・フーズ 奈良県五條市

### ■一貫生産体制を備えた本社工場が稼働

株式会社真秀<sup>まほ</sup>コールド・フーズ（竹田善司社長）は、2017年3月に本社工場をテクノパーク・なら工業団地（五條市住川<sup>すかわちやう</sup>町）に竣工、4月から稼働を開始した。

最大の特長は、米飯に特化した冷凍食品の一貫生産体制を持つこと。2種類の自動生産ラインは、1時間あたり1.5トン（6,500食）の冷凍炒飯と0.3トン（6,000食）の冷凍おにぎりを生産可能。約8,000m<sup>3</sup>の冷蔵倉庫には、-30~-20℃を保持する移動型ラック保管庫や+5℃の低温荷捌き室等を備え、コールドチェーン（低温で鮮度を保持する物流方式）に対応している。

### ■米飯冷凍食品のニーズに対応

高齢世帯や共働き世帯の増加を受け、手軽に食べられる冷凍食品の需要は高まっている。中でも炒飯やおにぎり等の米飯冷凍食品は伸長の見られる分野である。また近年では、大手外食チェーンによる自社ブランドでのオリジナル冷凍食品販売ニーズも高まっている。

しかし、高価な調理設備や凍結設備等、多額の設備資金が参入障壁となり、長らく大手冷凍食品メーカーの寡占状態が続いていた。同社はそこに商機を見出し、OEM受託生産を行うため米飯冷凍食品の一貫生産工場を稼働させたのである。

### ■冷蔵倉庫業の役職員が中心となって設立

同社は、奈良中央卸売市場で冷蔵倉庫業を営む奈良市場冷蔵株式会社の役職員が中心となって、2015年に設立された新会社である。工場建設資金の調達にあたっては、南都銀行を中心とする銀行団からの支援を受けた。

冷凍食品の生産管理ノウハウを取得するため、各地から集めたベテラン技術者を管理者として配置。テスト稼働や品質チェックを入念に行い、準

備には万全を期した。

本稼働後も、品質管理室が製品検査にとどまらず生産ラインの清掃状況まで厳正に管理し、安全・安心な製品づくりを実現している。

### ■工場の安定稼働を通じ県内雇用創出を目指す

同社は「直火炒め製法」でパラリとした仕上がりの炒飯や、個別包装され個食に便利な冷凍おにぎり等で取引先のニーズを満たしている。堅調な受注により「稼働10年後に年間6,000トンという当初の目標生産量は、前倒して達成できる見込み」（伊藤珠樹専務）といい、工場の安定稼働を通じた県内雇用創出に意欲を示す。

竹田社長は「社名は『古事記』において素晴らしい場所を意味する言葉『真秀<sup>まほ</sup>ら』に由来する。原料米の供給体制構築に際し県内の米生産農家と協力する等、奈良県の活性化に貢献していきたい」と語る。同社は、京奈和道の五條北IC出口すぐと関西国際空港にもアクセスしやすい好立地を活かし海外への販路開拓を狙う他、奈良にちなんだ自社ブランド商品の開発や更なる設備拡張を視野に入れ邁進する。

（太田宜志、吉村謙一）

今後ニーズ拡大の見込まれる丼ものの冷凍食品の製造にも対応（右）



敷地面積約16,000m<sup>2</sup>の本社工場（左）



竹田善司 社長

株式会社真秀<sup>まほ</sup>コールド・フーズ

〒637-0014

奈良県五條市住川町 888 番 9

TEL：0747-24-5001（代表）

FAX：0747-24-5011

URL：<http://www.maho.co.jp/>