

低温食品業界をリードする情報誌

日刊  
速報

# 冷食タイムズ

The Frozen Food Times



発行所 株式会社 水産タイムズ社

編集発行人 越川宏昭

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416

ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>

e-mail [reisyoku@suisantimes.co.jp](mailto:reisyoku@suisantimes.co.jp)

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2013年(平成25年)

11月 1 日(金)第6604号

## G F P Tニチレイ、家庭用商品の製造本格稼働

ニチレイフーズとタイ王国の大手チキンパッカーGFPTの合弁会社GFPTニチレイ(=GFN、チョンブリ県)は、新設した3ライン目が6月から本格的に稼働を始めた。これによりGFN全体で、フライドチキンやグリルチキン、チキンステーキなど加熱品の生産量が月産1400tから1900tに増えた。増産分は日本向けと欧州向けがそれぞれ半々程度という。加熱品計1900tの内訳は、日本向け(もも肉中心)1200t、欧州向け(胸肉中心)700t。増産体制のもと、業務用商品に加え、家庭用商品「ミニフライドチキン」、「チキンスティック」の生産を開始した。

中野泰寿副会長兼上級副社長は「これまでキャパシティの問題で家庭用を手掛けることができなかったが、それが可能になった」と説明する。ライン増設のため約9億円投資し、自動計量機、自動包装機を新たに導入した。

1ライン増設後もワーカー数に大きな変化はない。非加熱品(生肉)処理ラインと加熱3ラインの従事者を合わせ、ワーカー約3000名が24時間体制で働いている。スタッフは約500名。

加熱ラインの増設余地は、あと2ライン分



GFNの加工場の様子

ある。中野副会長兼上級副社長は「具体的には未定」としたうえで、「ラインがさらに増えれば、それを活用して家庭用商品を手掛ける可能性はある。当社の原料調達優位性を生かし、既存の規格にこだわらない商品も手掛けた」と方針を説明する。

GFN敷地内には空地があり、生肉処理場と加工場をさらに1棟ずつ建てることも可能という。「事業の拡大に合わせ、既存工場と同様のものを建てることのできる」(中野副会長兼上級副社長)。

高瀬物産、中華卸のサワムラを傘下に……………	2
ニチレイ、価格改定効果、下期本格化……………	2
日清製粉G、増収増益、食品は減益……………	2
オーガニック展東京で開催中、食品も……………	3
日水、3日の銚子マラソンを特別協賛	
東松山の3デーマーチを協賛……………	3

9月の凍菜輸入量4.4%増7.4万t……………	4
-------------------------	---

### あしからず

反対するところは相手にしないよ

…………… 3