

安全・安心な液卵をつくる

かぶしきがいしゃ
キユーピータマゴ株式会社
八劔工場

〒482-0031 岩倉市八劔町江迎 32-1
TEL: 0587-38-1510
<https://www.kewpie-egg.co.jp>



■会社概要■

キユーピータマゴ(株)は1977(昭和52)年にキユーピー(株)より独立した業務用タマゴ製品の製造販売会社です。全国28カ所に工場を持っており、岩倉市にある八劔工場はその一つで1997(平成9)年に事業を開始しました。

「安全」と「安心」をモットーとし、その実現のために製品の安全を確保する衛生管理手法のHACCPを導入したり、採卵された養鶏所から客先に納品されるまでの物流を把握するトレーサビリティ環境を確立するなど、様々な品質保証活動に取り組んでいます。

ちなみに、日本の業界全体としての鶏卵取扱量は年間で約250万トンであり、その10%をキユーピーグループが取り扱っています。これは国内No.1の量です。



ファミレスやファストフード、コンビニなどにある菓子パン、クッキー、デザートなど、タマゴを使った製品はまわりに溢れています。その材料をつくっている工場が岩倉市にあります。

中部7県、 20軒の養鶏農場から入荷

ここで生産した「液卵」は卵を使用した製品の材料として使われています。

液卵とは、割卵(かつらん)卵を割ることとして中身だけにしたもので、八劔工場では割卵してから、殺菌処理をしないのでそのまま袋詰めしたもの、割卵後に溶き卵状態にし加熱殺菌処理をして出荷するものの2種類を製造しています。

割卵機を使って1分あたり600個の卵を処理しており、1日の卵の取扱量は約15トン、卵の数にすると約30万個にもなります。一つの養鶏農場から多くを仕入れられないため、中部7県を中心とした約20軒もの養鶏農場から入荷しています。

みなさんも食べています、きっと

製品は、主にお菓子やパンを製造する中部地区の業者に、加工用の原材料として納品しています。ここで生産される液卵加工製品は食品の原材料の一つであり、消費者がその加工業者を意識することはないと思います。しかし、コンビニやスーパーなどで見かけるあのパンやお菓子、デザートなど、あちらこちらで利用され

ており、多くの人が一度は口にしたことがあると思います。

日々、品質、味の向上を

よりおいしい製品を安全・安心に食べてもらうために、「あたりまえのことを、あたりまえに行なうことが大切」だと考え、日々、鮮度管理、食品安全へのためまめ取組と、食感と品質の向上に取り組んでいます。品質管理については、統合型食品安全マネージメントシステムFSS C22000認証を2015(平成27)年度に全工場が取得しました。

「自分達が工場で生産したものが様々な形になって食されたり使われたりしているのとてもやりがいを感じます。キユーピータマゴが岩倉市にあることは知られてないと思いますが、より多くの人に知ってもらいたいと思います」と工場責任者は語ります。

創業50周年の節目の年に向けて、キユーピータマゴは岩倉市での知名度も向上させていきます。

