

2018年(平成30年)8月1日(水曜日)

銀嶺食品新工場が完成

福島パン品質さらに向上



新工場で機器の試運転に臨む従業員

福島市の銀嶺食品(岡崎慎二社長)が市内上鳥渡に建設していきた新工場が完成し、試運転に入った。最新設備をそろえ、製造するパンの品質向上と、より安全で安心な食の供給体制を整備する。

木造平屋、床面積約二百平方㍍。パンの形や食感などを均一に整えられる最新の設備となっている。一日に作ることができる学校給食用のコッペパンは、旧工場と比べて約二・五倍の一萬二千食となつた。

◇
◇
しており、二学期からは伊達エリアにも規模の銀賞を受賞している。

野菜の加工など
大手企業が指導

契約を締結

銀嶺食品は福島、会津若松、喜多方、本宮各市で給食事業を開

銀嶺食品は福島民報社の第二回ふくしま経済・産業・ものづくり賞(ふくしま産業賞)

メークー食品安全部と

食品安全に関するコンサルティング契約を結んだ。大手企業の持つノウハウを生かし、食品安全管理の手続きを定めた国際基準「HACCP(ハサップ)」取得や工場環境の向上を目指す。

銀嶺食品が手掛けるカット野菜の加工やパン製造の食品安全管理に大手食品メーカー担当者から指導を受けた。銀嶺食品の杉浦宣彦特別顧問(中央大学院戦略経営研究科教授)は「新工場が完成し、ハード面が整った。従業員が食品安全の知識や技術を向上させ、さらに安全安心な食品供給を行っていきたい」と話した。