

# 水産加工場における食の安全と節電の両立を実現 プラズマクラスターをブランド向上に活かしたい



## ■ 導入先

### 株式会社ヤマホンペイフーズさま

- 宮城 / 女川町
- 1927年設立。株式会社ヤマホンのグループ会社。サンマのトップブランドとして、さんまの佃煮「黒酢煮」を始め、ギンザケ切り身などを全国に出荷。東日本大震災の津波により全工場が損壊したが、現在、新工場が竣工し、復興に向け全力を挙げられている。



## ■ 導入商品

- 大スペース用天井埋込型プラズマクラスターイオン発生機 IG-2B35A×62台
- 天井埋込型プラズマクラスターイオン発生機 IG-1B10A×27台
- 業務用プラズマクラスターイオン発生機(床置型) IG-840-W×7台 IG-820-W×3台

- 2012年5月、新工場の竣工に合わせて計99台を導入。加工場を始め、事務所、役員室、会議室、更衣室、食堂、休憩室など、ほぼ全ての空間に設置されている。

## こんなソリューションを実現しました。

### 導入前の課題

震災復興の第一弾として竣工した新工場では、従来から行ってきたHACCP※対応の衛生管理だけでなく、さらに進んだ最新の衛生対策を実施したいと考えていました。また、空調設備を始めとする工場の節電も重要な課題の一つでした。

加工場の管理温度を2℃上げても従来の衛生基準をクリアできるため、空調の消費電力を約20%削減。

大スペース用天井埋込型で広い加工場の隅々まで空気を浄化。サーキュレーターとして空調効率もアップ。

プラズマクラスターイオンは安全性が確認できており、工場稼働中を含め24時間使用できるため、一層クリーンな空間に。

※食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法。



株式会社ヤマホンベイフーズ  
専務取締役 山本文晴さま

## ■ 導入の背景

震災復興の先駆けとなる新工場の建設にあたり、衛生管理をさらに徹底しようと考えました。

当社は東日本大震災による津波の被害を受け、全ての工場を失いましたが、復興に全力を注ぎ、新しい水産加工場を建設することになりました。そのなかで、食の安全を一層重視し、従来から行ってきた水や原料、製品などに対する衛生管理のほか、さらに進んだ取り組みを実施したいと考えていたところ、他県の水産加工場でプラスマクラスターイオン発生機が導入されている新聞記事を発見。すぐに導入を検討しました。

## ■ 選ばれた理由

安全性が確認できているので24時間使用でき、広い加工場内でも効率良く浄化できる点に納得。プラスマクラスターイオン発生機は病院でも見かけたことがあり、信頼性が高いうえ、安全性が確認できているため、工場稼働中を含め24時間使用できる点を評価。また、最新の大スペース用天井埋込型イオン発生機が発売されることを知り、広い加工場内でも効率良く空気を浄化できることに納得しました。

## ■ 導入後の効果

浮遊菌抑制効果で管理温度を2℃上げることができ、空調電力の大幅な削減で節電にもつながる。

加工場では菌の繁殖を抑えるため、管理温度を定めていますが、プラスマクラスターの浮遊菌抑制効果により、設定温度を2℃上げることができ、空調の消費電力を約20%削減できる見込みです。また、天井のイオン発生機がサーキュレーターとしての効果も発揮して空調効率を高めており、一層の節電効果が期待されます。一方、静電気を抑える効果がホコリ侵入防止に役立つこともメリットでした。

## ■ 今後の展望

プラスマクラスターのブランド力で食の安全に自信。今後も新工場に導入していくつもりです。

加工場内だけでなく、事務所を始めとするほぼ全ての空間に設置しており、当社スタッフはもちろん、見学に来られたお客さまからも高い評価をいただいています。プラスマクラスターのブランド力や実績は食の安全に対する自信につながっており、当社商品の付加価値として販売にも役立てていくつもりです。今後、復興を進めるなかで、さらに工場を増やしていきますが、プラスマクラスターイオン発生機は引き続き導入していきたいと考えています。



加工場の各所に大スペース向け天井埋込型



食堂・休憩室など事務所スペースには据え置きタイプ



人気商品のさんまの佃煮「黒酢煮」



各所でプラスマクラスター導入をアピール

株式会社ヤマホンベイフーズさまのWebサイトはこちら。 <http://bayfoods.jp/index.html>