



【工場概要】

- ・設立：2008年10月
- ・所在地：大阪府高槻市萩之庄3-2-11
- ・事業内容：ソフトクリームおよびシェーク用のフリーザーの製造



【ここが注目ポイント！】

事業を通して「笑顔あふれる幸せづくり」に貢献

1. GHG（温室効果ガス）の削減

- ・LED照明や高効率エアコンの導入、太陽光パネルの設置を行い、工場で使用する電力の約3分の1※を再生可能エネルギーでまかなかう体制を構築。※2024年度実績
- ・ソフトクリームの製造機械であるフリーザーは、一般的に「R404A」という冷媒ガスが用いられるが、温暖化への影響を低減するため、より温暖化係数（GWP）の低い「R448A」という冷媒ガスを使用したフリーザーの開発・製造を行う。



高槻工場の「CO2排出量削減」及び「低GWP冷媒ガスの製品開発」に係る取組が評価され、事業活動における気候変動の緩和及び気候変動への適応並びに電気の需要の最適化又は建築物の環境配慮に関し、他の模範となる特に優れた取組みを行った事業者等の功績をたたえる「おおさか気候変動対策賞」の令和6年度特別賞を受賞！！



詳しくはこちら

2. 原料ロスの削減

取り出し口付近の柔らかくなったソフトクリームを、フリーザー内に効率よく循環させて、取り出しありの原料ロスを削減する「リフレッシュ機構」を設置。



3. 生産工程の自動化推進

工場での労働は、よく3K「きつい・汚い・危険」と言われるが、3Kに該当する作業の自動化を推進することで、従業員にとって「安心・安全」な職場環境を提供し、より働きやすい工場の実現を図る。



↑原料を入れるタンク、シリンダー部分の自動表面加工する設備



↑原料を入れるタンク部分の自動溶接をする設備

#GHG（温室効果ガス）の削減

#原料ロスの削減

#生産工程の自動化推進による「安心・安全」な職場環境



近畿農政局職員が 「日世株式会社 高槻工場」を訪問しました！



製品であるフリーザーに、取り出し口手前のシリンダー内にある溶けかけたソフトクリームミックスを一旦奥に戻し、よく冷えた後ろのソフトクリームミックスを前に押し出す「リフレッシュ機構」という機能を搭載することで、いつ食べてもひんやりと冷えておいしいソフトクリームの提供を目指していました！



フリーザーの製造工程は、ステンレス網を溶接した際の焼けなどを職人の手によってサンダーで徹底的に取り除くなど、自動化された機械では再現できない職人技が光る工程が多かったです！



各製造工程で「次工程はお客様」という考え方のもと、角度のずれを無くしたり、傷がないかどうかを一つ一つチェックをすることで、後の工程の方の負担を無くしたり、フリーザーに関するクレームを防いでおり、工場内で働く人やエンドユーザー様の全ての人が安心・安全に製品に携わることができるように工夫されていました！



ソフトクリームミックスがタンク内面の非常に微細な傷に溜まって菌が繁殖しないように浸透探傷検査を実施するなど、フリーザー機器製造工場だけど、食品会社であり、食の安全性を1番に重要視していることが分かりました！



少品種少量生産ではあるものの、社員一人一人が品質にこだわりを持ってフリーザーの製造に向かう姿勢が、出来上がった製品の素晴らしさに繋がっていると気付きました！



日世株式会社高槻工場では、食品を扱う会社の機械工場である故に、「食の安全」に対する意識がとても高く、職員の方一人一人のこだわりが、完成したフリーザーに現れています！！
街で良く見かける日世株式会社のフリーザーは、国内で7割ものシェアを誇っているので、ソフトクリームを食べる際には、是非フリーザーにも注目してみて下さい♪

