

馬司工場 カット野菜



旧馬司工場は2007年に完成しました。設備が老朽化し、新たな機器の導入もあり工程ごとに作業場が分断、作業場と原料保管庫が手狭になるなどの理由から、2024年5月より今回の整備工事が始まりました。そして、2025年3月末で工事が完了しました。

旧工場建物をリニューアルし根菜工場として、隣接する倉庫を整備し葉物工場としました。また、原料投入から包装まで1直でモノ流れるようライン化。原料保管庫も増設しました。

工事中、最も大変だったことは、作業場の引越し、新しい機器の搬入・設置を日々の製造を止めることなく、計画通りに行うことでした。



吉川工場長に、強い工場を目指すためのコンセプトを教えてくださいました。

これからの製造環境の変化を見据え、我々は、生産性・品質力・人材力・柔軟性を兼ね備えた「強い工場＝A評価工場」を目指します。

- (1) 生産性の向上：業務プロセスの見直しやムダ・ムラの排除、レイアウト改善や数値目標の設定。IT・AIの活用による業務の可視化を行います。
- (2) 品質面の向上：5S（整理、整頓、清掃、清潔、躰）と平準化を徹底。さらなるコールドチェーンの実現、ペーパーレス指示によって、安心・安全と美味しさを両立する生産現場を作ります。
- (3) 人材力：個人の強みと弱みを把握した教育支援を行います。
- (4) 柔軟性：ロス管理、残渣活用を部門横断的に取り組み、資源と時間の有効活用を推進します。

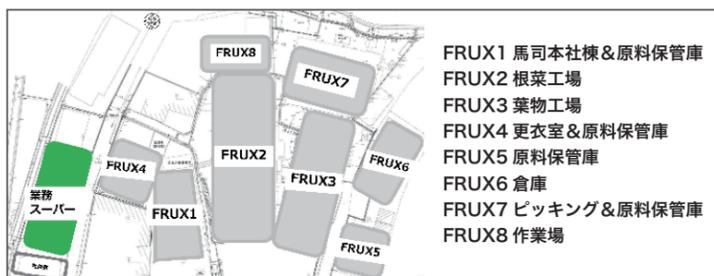
世の中は進化しています。人もモノも…。その進化に取り残されない様、ワカモノ社員の成長とともにポジティブシンキングで強い工場を目指して参ります。

馬司工場 吉川泰史

馬司工場休憩室



工事後の馬司エリアマップ



馬司工場では工場だけでなく、休憩室や更衣室、社員事務所などもリニューアルしました。休憩室は、明るく広く、誰もがゆったりできる空間です。



池沢工場 冷凍天ぷら



池沢工場は、1階の冷凍天ぷらエリアの整備工事をしました。2024年11月には冷凍天ぷらエリアは、ほぼ完成。年末の製造にも間に合いました。池野課長に、新しくなった冷凍天ぷらエリアと今後について教えてくださいました。

冷凍食品市場の需要拡大もあり、冷凍天ぷら事業部では新たな製造ラインを導入、2024年11月より稼働を開始しました。ラインの増設は、生産能力の増強と製造の安定化、品質のさらなる均一化及び省人化を主目的としています。

- (1) 生産性の向上：包装工程の改善もあり、生産能力は従来よりも、約1.8倍向上しました。
- (2) 品質の均一化：油温・揚げ時間を制御するにより、ばらつきの少ない製品供給が可能となりました。
- (3) 人件費・作業負担の軽減：製造ラインの効率化により、省人化と共に、作業工程の省力化を図りました。
- (4) エネルギー効率の改善：新型冷凍トンネルフリーザ導入により、エネルギー使用量を削減し、CO₂排出量を低減します。

新ラインの導入により、生産体制の柔軟性が向上しました。今後は新製品対応やさらなる販路拡大に向けた取り組みを強化してまいります。また、省力化・自動化の流れを継続的に推進し、働きやすい職場づくりと生産効率の最大化を両立してまいります。今回のライン増設は、「品質」「効率」「人への優しさ」の三要素を高いレベルで実現するプロジェクトとなりました。これを起点に、味の大和路としての競争力を一層高めてまいります。

池沢工場 池野友彦

池沢本社工場



フルックスグループには、もうひとつ愛知県愛西市に東海工場があります。



強い工場を目指す

馬司工事は、カット野菜、ミールキットを製造、ミールパーツ（野菜のパーツ）をお届けするマザー工場。東海工場は馬司工場と連携、ミールキットを得意とする工場。池沢工場は冷凍天ぷら工場として、全国、そして海外に日本の食文化をお届けする工場。

3工場は、グループの多様な機能を活用した強い工場を目指します。



FRUX 便り

VOL.17 2025.8

フルックスグループ
工場完成特集号

60年+1
おかげさまで

昨年5月よりスタートした馬司、池沢工場の工事が3月に完了しました。今回は新しくなった工場の特集号です。



2025 工場紹介動画



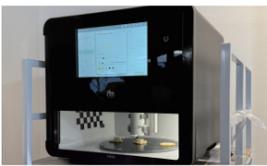
2025 コーポレート動画

FRUX GROUP
Meal Solutions with Vegetables
青果 + 惣菜

FRUX 大学



外部講師をお招きしマネジメントコースがスタートしました。1期生は5月に終了。8月からは2期生が始まります。様々な部署から選出されたメンバーがマネジメントを学び、自部署、そして自社の課題解決に取り組みます。研修日当日は9時半から18時半まで、レッスンのスケジュール。毎回、課題もあり。受講生にとって、苦しくも楽しい8ヶ月間です。



大阪万博もう行った？

2025年は大阪万博の年。フルックスグループでは、社員1人に付き万博チケット2枚の配布と万博休暇の1日付与を実施しました。すでに行った人、まだ行ってない人、年間パスを購入し何回も行った人など様々ですが、万博を話題にした会話が社内の至るところで聞かれるようになりました。

そして、豊澤さんが社内チャットに以下の報告をしてくれました。「昨日に万博休暇を頂き家族で大阪万博に行き参りました。(中略)夕方からの入場でしたがパビリオンは4つ体験でき空中ドローンも見て、家族みんなとても楽しかったと言ってくれました。」(豊澤さんありがとうございます)

また、6月3日〜9日の間、フューチャーライフヴィレッジにて三晶(株)さんが、フードプリンター技術とVegeper® (Vegetable+paper)の展示を行い、その際、馬司工場のもったいない材が利用されました。ペースト状+粘性化したもったいない材を、フードプリンターで造形物にしていきます。展示会場ではその造形物の試食もありました。展示期間中、想像を上回る来場者数であったと、三晶さんよりご連絡をいただきました。三晶さんのおかげで、フルックスグループも万博に参加することができました。三晶さんありがとうございます。

*もったいない材とは、カット野菜を製造する際に出してしまう野菜の切れ端や芯の部分などです。

FRUX2030 Sustainability Report

2030年のなりたい姿を描いたFRUX2030サステナビリティレポートが出来上がりました。2022年に制作したFRUX2030に、3年間で弊社グループが前に進めた点と、サステナビリティレポート、ブランドページなどを追加しました。

弊社グループは気の多い会社です。2030年には、この冊子にはない機能を有する会社になっているかもしれませんが、「余すところなく使い切る、売り切る」による青果物流通の最適化は変ることなく実現していきます。

スーパーマーケットトレードショー2025



FRUX2030
こちらから



2月12日から3日間にわたり開催されたSMTSに出展しました。本年度は、Live Kitchenにチャレンジ。冷凍天ぷら、ミールキットなど試食も行いました。初めての取り組みでしたが、若いメンバーの試行錯誤により3日目にはスムーズに行えるまでになりました。

トレードショーの良いところは、たくさんの方とお会いできること。2026年2月開催のトレードショーにも参加の予定です。社内報をご覧の皆様、会場にてお会いできますことを楽しみにしています。

2025 SMTS



惣菜のわかる八百屋塾

第93回 3月25日
第94回 5月22日

第93回は、講師に株式会社FELIX & ESCA 代表・栄養と食のコンサルタント 石坂優子氏をお迎えし、「野菜が支える健康惣菜開発 ～強みを活かした健康軸と価値～」というテーマにてご講演いただきました。

第94回は、株式会社ロック・フィールド 代表取締役社長 古塚 孝志 氏を講師にお迎えし、『「野菜の可能性」を具現化し「未来」へ～ロック・フィールドの挑戦～』というテーマにてご講演いただきました。



第93回講師 石坂氏



第94回 試食会の様子

【編集係より一言】
今回も1年ぶりのフルックス便りとなりました。この1年もフルックスグループでは、いろいろなお知らせがありました。
馬司工場・池沢工場の工事では、たくさんの皆様にご協力をいただきました。無事に完了できたのは工事関係者の皆様や社員、フレンドさんのおかげです。
弊社グループでは、これからもスイング・ザ・ハットで、前に進んでいきます。今後ともよろしくお願いいたします。



まいど事業部若手勉強会

「プロの八百屋の育成」「世代を超えてコミュニケーションをとる」を目的に毎月1回勉強会を開催しています。講師は、先輩社員。WEBも利用して様々なことにチャレンジしています。



7月28日まいど創業祭

3年目となるまいど創業祭を今年も開催いたしました。早々にシャインマスカットが売り切れるなど、たくさんのお客様にご来店いただきました。

青葉仁会 × FRUX もったいないプロジェクト

奈良県にある社会福祉法人青葉仁会さんと弊社グループは、様々な取り組みを行っています。その中の一つがもったいないプロジェクト。交流やミーティングを重ねながら馬司工場のもったいない材の商品化に取り組んでいます。

毎年秋にイベントを開催していますが、本年度は野外イベントもったいないパークを9月に計画しています。

ぜひ、お立ち寄りくださいませ。



まいど新店 9月1日オープン イオンタウン松原店

9月1日(月)ど鮮度八百屋まいどの新店が、イオンタウン松原店内にオープンします。末永くよろしくお願いたします。



62期フルックスグループ入社式



4月1日に6名の新入社員を迎え、62期の入社式を開催しました。今年も司会進行は、一期上の先輩社員。また、入社式には61期に入社したキャリア社員も参加しました。そして、毎年恒例となった写真撮影は、完成したばかりの工レベーター棟前で行いました。現在、新入社員の6名は、それぞれの配属先にて頑張ってくれています。フルックスの全先輩社員の皆さんへ。新入社員のサポートを、よろしくお願いたします。

十九年目のおせちと私

中西 千幸

フルックス(三晃)に入社して、今年で十九回目のおせち業務を迎えます。振り返れば三晃に来るまでは、年末のスーパーに並びはじめるおせちの食材を、少しずつ買い足し、大晦日には朝から煮しめを炊いて、重箱に詰め終えるころには、日も暮れていました。その年越しの忙しさもまた、楽しい思い出のひとつです。

そんな私が、はじめて「はないちばん」のおせちを購入したのは、入社初年度のこと。大晦日に業務を終えて帰宅すると、紅白歌合戦はすでに終盤。年越しそばをすすってようやく一息。そして元旦の朝、風呂敷をほどけば、美しく華やかなおせちが目の前に。その時の感動は、今も忘れられません。

おせち商戦は秋から年末というイメージがありますが、実はずっと前から動き始めています。営業や製造部門は年明け早々から来年度の企画を練りはじめ、六月にもなると、お取引先様のおせちカタログ撮影が本格化し、管理部は九月ごろから準備を始めます。それぞれのご家庭の新年の食卓を彩る商品がこうして丹念に作られていくのです。

我が家では、正月の挨拶のあとに、家長がひとりひとりの抱負を尋ね、それぞれに励ましの言葉を贈るのが習わしです。これは私の実家で受け継がれてきた伝統でもあり、今では独立した息子たちの家庭でも続いています。

お正月、お彼岸、桃の節句、端午の節句、そんな季節の節目ごとに、思い出が積み重なり、いつの間にか人生の風景になっていくのだなあと、しみじみと感じます。



中西さんの電話応答でおせちを注文して下さるお客様もたくさんいらっしゃいます。中西さん、今年もよろしくお願いいたします。