

NEWS RELEASE

平成 19 年 10 月 16 日

東京都板橋区小豆沢 3 - 6 - 10

オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業は、バタークリーム（油脂加工品）新工場棟を建設いたしました

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦)は、FB（フラワーペースト・バタークリーム）事業の東日本の生産拠点である埼玉工場（所在地：埼玉県新座市）内に生産効率の向上と衛生管理の強化を更に推し進めたバタークリーム（油脂加工品）工場棟を新たに建設し、稼働いたしました。

当社では安全・安心なものづくりに向けて衛生面での製造環境を更に強化するため、今般の新工場も工程ごとに「清浄区」、「準清浄区」、「一般区」の区域に分け、「清浄区」の清浄度クラスを 100,000 以下といたしました。

そしてホールセールペカリー向けに加え、焼きたてパンとして市場を確立しているリテール向けにも、新製品を提供してまいります。

当社は昭和 43 年から製パン・製菓原材料であるバタークリームの製造・販売を開始いたしました。更に、昭和 44 年には埼玉工場を建設し、フラワーペースト、バタークリームの製造を開始し、生産の拡充と品質の向上に努めてまいりました。昨今、食の安全と安心に対する消費者の関心は、ますます高まっております。今後もお客様の満足と信頼を得る、安全で安心なものづくりに努めてまいります。

（新工場棟概要）

所在地：埼玉県新座市野火止 3-9-7

延床面積： 655 m² （埼玉工場敷地面積：10,946 m²）

投資金額：1.6 億円

清浄度：一定の体積中における微粒子や細菌の数量を示すものです。清浄度を測定する基準としては、NASA（米国航空宇宙局）規格などがあります。

当社の清浄度クラス 100,000 は、LSI（半導体）、精密機器工場、食品工場の加工工程等のクリーンルームと同等の環境になります。

フラワーペースト：クリームパンやシュークリームなどの、パンや菓子に使用する甘いクリーム。

バタークリーム：マーガリンやバターなどの油脂を主要原料として果汁や乳製品で味付けした、パンや菓子にサンド・塗布して使用される甘いクリームです。

以上