

2018年10月に稼働を開始した日清食品の「関西工場」は、最新鋭の設備の導入とIoT技術の活用により、自動化と効率化を図り、安全・安心な製品の製造を徹底的に追求した未来のラーメン工場です。

関西工場概要

名称：日清食品株式会社 関西工場

所在地：滋賀県栗東市下鈎21-1

生産品種：カップめん、袋めん

稼働年月：第1期 2018年10月、第2期 2019年3月、
第3期 2019年12月（予定）

敷地面積：99,865m²／工場延床面積：118,928m²

次世代型スマートファクトリー

NISSIN
KANSAI
FACTORY

始動!!!

POINT
1

敷地面積は
甲子園球場

2.6 個分

敷地面積は約10万m²で、阪神甲子園球場2.6個分にあたります。横幅300m、奥行150mの工場内には10本の生産ラインが設置され、日清食品を代表するさまざまな製品をつくっています。



POINT
2

食の安全性強化

自動化
無人化

ロボット技術、「the WAVE」が独自開発した最新鋭設備の導入とIoT技術の活用によってこれまで人の手で行っていた作業工程の自動化と効率化を図り、製品の安全性とコスト競争力の向上を実現しています。



POINT
3

生産能力は
年間最大

10 億食

全長200mの生産ラインでは1分間に400食ものスピードで生産されており、小麦粉を入れてから約40分で「カップヌードル」が完成します。工場全体では1日最大400万食、年間最大10億食を生産できる国内最大級の工場です。



POINT
4

不良品発生率は

1
100万 食以下^{※1}

「関西工場」では世界最高水準の品質管理システムを構築しています。工場内に700台の品質管理カメラを設置し、「NASA室^{※2}」と呼ばれる自動監視管理室では工場内すべての情報を画面上で一元管理しています。

※1 宇宙ロケット打ち上げの安全基準よりさらに高い安全性
※2 Nissin Automated Surveillance Administration室

