

廃校活用で地域に貢献！ 国産資源「米ぬか」の研究開発拠点として TSUNO innovation & welfare center (TIWセンター) を設立 従業員のエンゲージメント向上を目的とした福利厚生用途にも使用

築野食品工業株式会社（本社：和歌山県伊都郡 代表取締役社長 築野富美 (<https://www.tsuno.co.jp/>)）は、本社所在地である和歌山県伊都郡かつらぎ町にある旧紀の川高等学校跡地を活用し、国産資源「米ぬか」の研究開発拠点となるTSUNO innovation & welfare center (TIWセンター)を設立。かつらぎ町のさまざまな課題解決への取り組みにも尽力してまいります。

和歌山県伊都郡かつらぎ町には廃校となった紀の川高等学校跡地があり、「まちなかの活力再生を実現するための事業」として、町が地域産業の振興や雇用につながる事業所の誘致など、民間による提案を公募。築野食品工業株式会社が採択されました。

TSUNO innovation & welfare center (TIWセンター)では、今後、研究開発の拠点としてのみならず、地元かつらぎ町の活力を再生し、課題解決に向けた取り組みを実施する施設として、様々な活動を行なってまいります。



□かつらぎ町の課題解決に向けた実施内容

①かつらぎ町の人口減少に歯止めをかけるべく、転入人口増加に寄与

築野食品工業で働く社員は、430名中139名が和歌山県伊都郡 かつらぎ町内に居住しております。企業価値の向上により、従業員にとって働きやすく、新たな雇用の場として選ばれる環境づくりを目指しております。

TIWセンターでは、新規事業での雇用創出以外に、従業員の満足度やモチベーションを高めるため、福利厚生施設の完備や定期的なイベントを開催。現在、施設の一部をトレーニングジムに改装しており、将来的には託児所を設けることなども視野に入れ、従業員にとって働きやすい環境づくりを目指しています。さらに、かつらぎ町への移住者の増加を目標として県外からの採用も強化します。

②かつらぎ町の「健康寿命日本一宣言」へ寄与

築野食品工業では、こめ油や米ぬか由来の製品に纏わる啓蒙活動を実施。TIWセンターを通じて、「米ぬか」が身近な製品であることを発信し、お米の活用方法や成分についての解説を行なうことにより、地域の皆様の健康意識を高めます。米ぬか由来の成分は健康面や美容面でさまざまな研究データが報告されているため、より身近に感じていただくことで、健康長寿の達成を目指します。

③安全・安心のまちづくりに寄与

災害時の避難場所として、TIWセンターの体育館を開放いたします。そのほか、災害発生時に地元住民の方が迅速な救援活動を実施できるよう、地元自治区と話し合い、自社敷地内の使い勝手の良い場所に緊急物資収納庫設置スペースを提供しています。



□ TSUNO innovation & welfare center (TIWセンター)

・施設概要

所在地 :和歌山県伊都郡かつらぎ町新田120番地1
和歌山県立 紀の川高等学校跡地

敷地面積 :8727.70㎡

主要設備：細胞実験施設／グルテンフリー製造施設
オレオケミカル開発の研究開発施設
社員用福利厚生施設等、
11月25日より順次活用を開始



・TSUNO TIWセンターの基本理念

事業の収益性を高め会社の体質を強化し、
雇用を確保するとともに、社会に貢献します。

- ①こめ油の啓蒙活動
- ②従業員の育成
- ③米ぬか成分の研究開発
- ④従業員の福利厚生への提供

・TSUNO TIWセンターの主な目的・用途

- 1.研究開発の強化
 - ・細胞実験系の新設
 - ・グルテンフリー製造施設の新設
 - ・オレオケミカル開発の研究開発拡大
- 2.従業員のエンゲージメント向上を目的とした福利厚生用途
- 3.従業員の育成を目的とした教育、訓練施設
- 4.人々の美容と健康に貢献するための、こめ油の啓蒙活動用途



□ 築野食品工業による 地域貢献に関する活動事例のご紹介

●自社農地で、地元小学生を対象とした芋掘り体験を実施

当社は、九度山の地において1メガワットの太陽光発電システムを運営しており、その隣接農地において子供たちに自然の恵みを感じてもらうため、芋ほり体験学習を行っています。太陽光発電の説明や当社職員が栽培した畑での芋ほり、掘った芋を使って作ったフライドポテトの試食会を開催。子どもたちから、「家に帰って、お母さんに自分で掘ったさつま芋で作ってもらったスイートポテトやケーキが美味しかった。」「店に置いているさつま芋より大きくてびっくりした。」などの声を頂いています。



●地元小学生による工場見学を実施

地元企業がどのような活動をしているかを知ってもらうために、地元小学校の会社見学を受け入れています。工場見学に加えて、当社の歴史や米ぬかの高度利用、社会貢献について説明しています。できるだけ平易な言葉で、当社が自分たちの町の一員であるということを理解してもらうよう努めています。



□築野食品工業の「安心・安全」へのこだわり

築野食品工業では「安心・安全」をお届けできるよう 品質・環境に関する認証を取得、放射能、残留農薬の検査を行なっております。

●**食品安全**

築野食品工業株式会社では、安心な食品の供給を行なえる管理体制を構築するため、こめ油の製造についてはISO 22000に基づく食品安全マネジメントシステム認証を取得しております。



●**残留農薬検査**

平成15年法律第55号「食品衛生法一部を改正する法律」により、平成18年5月29日から「ポジティブリスト制度」が施行されました「こめ油」につきましては、農林水産省において、原料である「米」の残留農薬分析調査を実施。安全確認が行なわれております。

●**放射能検査**

月2回放射能測定を行ない、ウェブサイト内に結果を公表しています。

●**品質管理体制**

日本だけでなく、世界中の規制など、最新情報を収集し、他国の基準にも適応できることを目標とした品質管理体制を整えています。より良い製品作りを目指し、ISO・FSSC・JAS等の取得にも積極的に取り組んでいます。

□商品情報

○**こめ油**

こめ油は100%お米を原料とした、良質の植物油です。素材の味を引き立てる風味の良さが特徴。炒めもの、揚げもの、ドレッシングなど、どんなお料理にも美味しくお使いいただけます。



180g	270円 (税込)
500g	432円 (税込)
750g	648円 (税込)
1000g	772円 (税込)
1500g	1,004円 (税込)

○**グルテンフリースイーツ「come×come」**

「come×come」は、築野食品工業が販売する製菓・製パン用の国産こめ油「Patisserie & Boulangerie Oil (P&Bオイル)」と、こめ粉を使用して作った、グルテンフリーの焼菓子です。国産のこめ油を使うことで、素材の風味を楽しめることにこだわっています。砂糖少なめでもしっかり甘さを感じられます。



come×come

- うるおいシフォン
1ホール 1,944円 (税込)
- ほろほろ手作りクッキー
4枚 281円 (税込)
- もっちり
フィナンシェ風焼菓子
1個 227円 (税込)

【**築野食品工業株式会社の企業概要**】

わたしたちは、古来健康と美のシンボルとして親しまれてきた“米ぬか”の高度有効利用を推し進め、「こめ油製造事業」「ファインケミカル事業」「オレオケミカル事業」の3つの事業を展開。食品分野以外にも米ぬかからつくったinahoというスキンケアブランド (<https://www.riceutical.com>) も展開しています。

設立 : 昭和22年2月1日
代表者 : 代表取締役社長 築野富美
URL : <https://www.tsuno.co.jp/>

【**リリースとご取材に関するお問い合わせ**】

築野食品工業PR事務局 (登坂・堺和・大澤)

TEL : 03-6303-1212 FAX : 03-6303-2773 携帯電話 (登坂) : 080-5028-1133

E-MAIL : tsunosyokuhin@flat-pr.co.jp