

2024年1月30日

**無菌包装米飯製造システムを韓国食品産業大手・HARIM GROUP から受注  
受注額は約 20 億円 新たにレトルト釜を組み合わせた  
業界初「ハイブリッド殺菌方式」の導入で事業領域を拡大**

株式会社ソディックは、韓国の食品産業大手の HARIM GROUP（全北広域市益山[イクサン]市）より、無菌包装米飯製造システムを受注しました。同ラインは、新たに無菌包装米飯製造システムにレトルト釜を組み合わせた業界初の「ハイブリッド殺菌方式」で、受注金額は約 20 億円、生産能力は毎時 9,000 食となっています。2024 年 12 月に同社の益山道系工場（全北益山市）に製造ラインを設置、翌年 3 月に稼働開始される予定です。なお、当社無菌包装米飯製造システムの受注はこれで国内、海外含め 15 ライン目となります。2017 年から開始した無菌米飯設備の販売強化により、これまで製麺設備の分野が主体だった韓国での食品機械事業の売上げをさらに伸ばしていく計画です。

受注先である HARIM GROUP は、韓国の食品産業を代表する企業で、1978 年の創業以来、第一次産業である農業を第二次、第三次産業へと拡大、農場・工場・市場を統合した高価値を生み出すアグリビジネスを幅広く展開し大きく成長を遂げています。

今回受注したのは同社の益山道系工場（全北益山市）に新設される無菌包装米飯製造システムで、米の浸漬から炊飯、充填、レトルト殺菌までの工程を当社の全自動システムで行います。同製造システムの各装置は、当社の国内主力生産拠点である石川県の加賀事業所内食品機械工場で生産。全長約 100m にも及ぶフルラインでの稼働試験を実施後、ユニット毎に分けて輸送、現地にて再度ラインの組み立てを行い試運転、本生産となります。

当社の食品機械事業部では、これまで製造・販売してきた無菌包装米飯製造システムに、蒸らし工程にレトルト釜を採用した「ハイブリッド殺菌方式」を新しくラインアップいたします。レトルト釜を加えることで、常温での長期間保存性などに優れた商品を提供することが可能となります。従来型の方式から領域を広げたことで、国内・海外で多様化・拡大する包装米飯設備の需要に対応していきます。

■納入先の韓国・HARIM GROUP の益山道系工場



1/2

## ■業界初「ハイブリッド殺菌方式」について

### ① 「無菌包装米飯（容器包装詰無菌化包装米飯）」

…短時間高温加熱殺菌、超圧力殺菌等の独特の無菌化を施したのちに炊飯し、無菌化状態のクリーンルームで密封包装

<工程>



### ② 「レトルト米飯（容器包装詰加圧熱殺菌米飯）」

…調理したごはんを、密封した容器に入れて圧力をかけ、加熱殺菌

<工程>



### ③ 業界初「ハイブリッド殺菌方式（米飯）」（①無菌包装+②レトルト）

…無菌包装米飯製造システムの蒸らし工程にレトルト釜を加えることで、常温での長期間保存性などに優れた商品

<工程>



参考資料：一般社団法人全国包装米飯協会 <https://www.p-rice.net/beihan/>

## ■製造されるパック米飯イメージ



## ■製造ラインの一部（炊飯装置）



## ■韓国・HARIM GROUP の概要

設備設置工場所在地：全羅北道益山市

設立年：1978年

事業分野：飼育、穀物、飼料、畜産、動物医療、食品加工などの流通、販売

年間売上高：約1兆円(2022年)

ホームページ (HARIMHOLDINGS CORPORATION.)

<https://harimholdings.co.kr/eng/main/main.do>

## ■ソディックの食品事業展開について

現在、ソディックの食品機械事業において国内外の工場拡張や新規市場の開拓に取り組んでいます。

具体的な施策として、海外営業部門（営業統括部 営業部 海外営業課）を新設し、東アジア・東南アジア・アメリカを中心に営業活動を展開。今年は海外での展示会を4地区（韓国、タイ、上海、北京予定）で出展するなど、海外新規顧客の開拓に注力しています。

加えて、主力の製麺機と無菌包装米飯製造システムの生産体制強化に向け、昨年2023年1月より中国廈門工場内に食品機械新工場が稼働開始。11月14日には加賀事業所内に食品機械新工場が竣工、新技術の開発やコストダウン等を図るなど競争力をさらに強化し、海外販路拡大に取り組んでまいります。

2/2