



月島食品工業株式会社 様



Kobe City  
神戸市

## 食品に関わる企業にとって最大の使命は、安全と安心 徹底した衛生管理に取り組む食用加工油脂の専門メーカー

食品業界のプロに届ける商品だからこそ  
妥協を許さない安全・安心へのこだわり

食用加工油脂の専門メーカーとして、日々の“食”を支える月島食品工業株式会社様。独自の技術でこだわりの素材を活かした『パン屋さんのおいしいマーガリン』などの個人向け商品も生産していますが、その売上比率はごくわずか。ほとんどがパンメーカーやレストランなど、食品業界のプロフェッショナルに向けた業務用商品です。主に西日本エリアへの生産・供給拠点として1976年から稼働しているのが神戸工場。ここではマーガリンやショートニングなど、第一工場と第二工場を合わせて160トン/日もの生産量を誇ります。



食用加工油脂の専門メーカーとして食卓を支える同社

食品に関わる企業にとって最大の使命は、安全と安心。同社では食の安全を確保する衛生管理手法『HACCP』に基づき、各工程はもちろん、原料から製品まで多岐にわたって衛生管理が徹底されています。さらに食品安全マネジメントシステムの国際規格『FSSC22000』の認証も取得し、グループ会社とも連携して品質管理に取り組まれています。

「想像以上に良い変化がありました」  
期待を上回った立形ルーフトップ外調機

2013年から稼働している第二工場に、ホイップクリームの生産ラインを増設する計画がスタートしました。それまで第二工場では、新鮮外気を温湿度はそのままに、HEPAフィルタを通し清浄度を高めて給気していましたが、従業員の作業環境を改善するべく外調機の導入をご決断。材料を加熱する工程もあり、夏期には45℃を超えるエリアもあるほど過酷な作業環境でした。

2022年6月、新鮮外気を過冷却除湿し、暑熱対策とともに工場内の陽圧化にも有効な立形ルーフトップ外調機RFT-OA型を納入させていただきました。

納入後、神戸工場長の内田様は「工場内に熱源があるので、少しでも環境が変われば良いなという思いでしたが、想像以上に良い変化がありました」と話します。製造課の東野様も「他の生産ラインとは明らかに体感が変わりました」と納得の表情。立形ルーフトップ外調機の効果に高評価をいただきました。



第二工場の屋上から東神戸大橋を望むRFT-OA型

## USER PROFILE

兵庫県神戸市  
月島食品工業株式会社 様

納入製品  
空冷HP式立形ルーフトップ外調機&空調機

納入年度  
2022年6月(2025年11月取材)



## 「だから立形ルーフトップ外調機をリピートしたんです」 両立させたかった食品工場の衛生管理と暑熱対策

蒸気が発生するエリアでも作業域の湿度を下げる  
立形ルーフトップ外調機の過冷却除湿

第二工場にホイップクリームの生産ラインが増設された翌年、第一工場の空調設備が老朽化したことに伴い、改修工事が実施されました。夏の暑熱対策に、ここでも新たにRFT-OA型を採用いただきました。今回のシステムはマーガリンやショートニングの仕込室。製造課の木村様によると「ここは非常に多くの蒸気が発生する工程」と言います。高温の釜があり、温度も湿度も高い環境です。ダクトを介したスポット空調として活用いただいております。「RFT-OA型で過冷却除湿された新鮮外気を供給することで、作業域の湿度が下がりました」と語る木村様。



工場内の陽圧化と暑熱対策を両立するRFT-OA型

現場からは「汗の引き方がまるで変わりました」と嬉しい声も。汗の量が減ったからこそ、勤務時間中の水分補給量が減少し、疲労感の軽減や生産性の向上へとつながりました。



作業域だけでなくモニターの冷却にも活用されている新鮮外気

「既設のダクトを再利用するなどできる限りコストを削減しました」と振り返るのは工務係の水田様。冬期には外調機ならではの『外気冷房』で、空調エネルギーを抑制しながらRFT-OA型を活用いただいております。

## INTERVIEWEE



月島食品工業株式会社  
生産本部 神戸工場 製造課  
担当課長 東野様



月島食品工業株式会社  
生産本部 神戸工場 製造課  
係長 木村様

さらにその後、2025年8月には第二工場の包装室にもRFT-OA型をご採用いただきました。吹出口は天井に分散配置され、室内全体にまんべんなく給気。これまで異物侵入防止のために陽圧化されていた環境はそのままに、暑熱対策との両立を実現しました。神戸工場長の内田様には「期待以上の効果があったからこそ、立形ルーフトップ外調機をリピートしたんです」と最高の笑顔を見せていただきました。



天井から室内全体に新鮮外気が供給されている包装室

これからも食の安全・安心を届ける  
食用加工油脂のスペシャリスト企業

五大栄養素のひとつでもある脂質。言い換えれば、油は人にとってのエネルギー源です。油は豊かな“食”をつくり、健やかな“人”をつくります。「働く人にも健やかであってほしいからこそ、職場環境づくりを大切にしています」と語る内田様。健やかな人をつくる食の安全・安心は、これからもずっと、守られていきます。