



氷製造

氷が育む豊かな食文化を創造する

こく ぼ せいひょうれいぞうかぶしきがいしゃ
小久保製氷冷蔵株式会社

設立:1969年9月(創業1929年)
従業員数:71人(グループ全体543人)

八千代市村上1739-4
TEL 047-484-1169 / FAX 047-483-6063
https://kokuboice.co.jp/



▲ホームページ

☒ 交流授業

☐ 職場見学

☒ 個別質問



こんな仕事をしています。

袋詰め氷(かちわり氷)の「ロックアイス®」を製造し、コンビニエンスストアやスーパーマーケット、ドラッグストアなどで販売しています。使う場面に合わせて、氷の形や大きさを変えた新製品の開発も行っています。これからも「ロックアイス®」が持つ魅力と可能性を通して、新たな食の明日を創造していきます。



働く人にインタビュー

袋詰めや容器入りなどさまざまな製品を製造しています。決められたルールの下、製造工程や製品の品質をチェックし、自動製造ロボットの点検や整備も行っています。お客さまに常に安心安全な製品をお届けすることを念頭に置き、おいしく商品を使ってくれていることを想像しながら仕事をしています。

製造部 わたなべ たつみ 渡辺 辰実 さん



自社やグループ企業の活動をHPやSNSで紹介したり、メディアを通じて多くの人知ってもらったりする仕事をしています。広報は企業の顔ともいえるので、発信の内容や言葉遣いに気を付けながら「とけない、情熱。」を持って、自社製品のファンを増やす活動に取り組んでいます。

広報室 こが 古賀 いつみ さん



例えば...
こんな人に
向いています

- 食と人の気持ちに寄り添える人
- いろいろな視点から物事を捉えられる人
- 情熱を持って最後までやり抜く力のある人



きれいな氷を作る工程「エアレーション」とは？

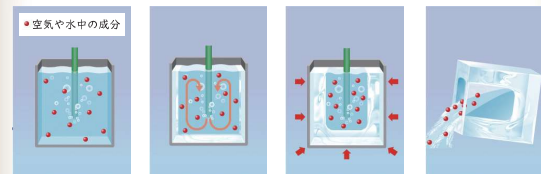
水が凍る時、通常は空気や水中に含まれるさまざまな成分が取り込まれ、氷に白い部分ができます。無味無臭で透明な氷を作るポイントは①長時間かけてじっくり凍らせる②エアレーションの二つです。



【製氷】

70kgほどの氷の塊ができるアイス缶。これに原水を注ぎマイナス8℃ほどの不凍液に沈め、「エアレーション」を行います

エアレーションの工程を詳しく見てみよう！



アイス缶の中心にあるクダからすると、水がかき混ぜられ、空気や水が混ざり合います。次第に氷は外側から厚くなっていきます、水中のさまざまな成分は抱き込まれ、透明で美しい氷ができます。



かちわり氷の新たな可能性へ挑戦をしています

熱中症対策やアスリートの体をケアするスポーツアイシングなど、社会貢献やスポーツ支援活動にも取り組み、ロックアイスの「冷やすチカラ」で快適な活動や環境をサポートしています。

地域・
社会貢献



熱中症対策として八千代市立の小中学校にマイボトル用の氷を配布

スポーツ
支援



プロスポーツチームを中心に、アイシング用の氷を提供



透明なかちわり氷ができるまで

水をそのまま凍らせると、白く濁った部分ができてしまいます。さまざまな工程を通して、透明で美しい氷ができるのです。

① 取水

…良質な地下水をくみ上げ、不純物をろ過・殺菌して原水を作ります

② 注水

…原水をアイス缶に注ぎます



③ 製氷

右のページで詳しく！

注水▶

④ 脱水/検品



◀【脱水/検品】
アイス缶から取り出した氷の表面を水で流し、1本ずつ検品します

⑤ 砕氷

⑥ 選別

…砕かれた氷をサイズ別に分けます(製品によって使い分けます)

⑦ 計量

⑧ 袋詰め

⑨ 検量/検査

⑩ 箱詰め

⑪ 保管

⑫ 出荷



▲一連の工程が自動化され、最新の設備で製造を行っている静岡県三島工場

…マイナス23℃の倉庫にひと晩置き、冷やし直します

食の安全を守るためにさまざまな取り組みを行っています



■水質検査

各工場で使用する水の検査は、自社だけでなく外部の検査会社にも依頼し、より正確に水質をチェックしています



■トレーサビリティ

自社製品だけでなく他の工場で作られた包装資材等も、いつ・何が・どの工場で作られたか製造記録を細かく残しています

■金属検出器設置

袋に詰めた氷は重量検査機と金属検出器で厳しくチェックされます

■製品検査

出来上がった製品は、専門の担当者が毎回厳しい検査を行い出荷しています

