



| ニュースリリース

2003.2.20 日経産業新聞

製糖3社、三温糖を生産

塩水港 東洋 フジ日本

需要変動に即応

塩水港精糖、東洋精糖、フジ日本精糖は3社の共同生産子会社で三温糖の自社生産を始める。需要変動に柔軟に対応できる体制を作るほか、生産や物流コストを削減するねらい。輸入原料糖の調達価格を10円引き下げている時限立法が9月に期限切れを迎えるのを前に、低コストで生産できる体制作りを急ぐ。

3社が出資する太平洋製糖（横浜市）内に約5億円を投じて三温糖の生産ラインを建設した。3月にも商品の出荷を始める。生産能力は年間1万5千トン程度。従来はグラニュー糖と上白糖のラインしかなかった。

フジ日本精糖は自社の清水工場（静岡県清水市）で作った三温糖を関東にも運んでいたが太平洋製糖での生産に切り替えることで物流費用を大幅に減らせる見込み。

東洋精糖は現在はすべて外部委託している年間約2千トン（約3億円）をすべて切り替える。工場から自社倉庫への物流費用なども含めてコストは1割以上下がる見通しだ。

塩水港精糖は三温糖の年間販売量約5千トンのうち、約4千トンの生産を外部に委託していた。昨年10月に共同生産子会社の関西製糖（大阪府泉佐野市）で三温糖の生産能力を2千トンまで引き上げたほか太平洋製糖にもラインを作ることで大部分を自社生産に切り替える。コスト削減のほか柔軟な生産計画を立てられるメリットを見込む。

三温糖は褐色で、味も上白糖などに比べて独特の風味がある。主に煮物や菓子などに使う。原料糖からグラニュー糖や上白糖を結晶として取り出した、残りの液体を煮詰めて作る。

三温糖を作らない工場では、この液体を再び新たな原料糖と混ぜてグラニュー糖の生産などに使っているが、三温糖用に使うことで熱効率がよくなるなど工場全体の生産性が上がるという。煮詰める過程で褐色になった液体を使わなくなるため、グラニュー糖などの白色がきれいになるなど品質の改善も期待できる。