



Let's go!

エッグ工場へ潜入！



アイ・ティー・エス ファーム株式会社 東北工場には9棟の養鶏施設があり、約600,000羽の鶏が飼育されています。

アイ・ティー・エス ファーム株式会社 専務取締役東北事業所長
松林 治さん

伊藤忠飼料株式会社 執行役員
山野 弘高さん

アイ・ティー・エス ファーム株式会社 鶏卵部テクノ工場長
安倍 孝光さん

エッグに込められた

“安全・安心の想い”を覗いてみよう

マクドナルドはさまざまなサプライヤーの皆さまと共に日々お客様へお食事を提供しています。今回は、数あるエッグサプライヤー様の中から、伊藤忠飼料株式会社とその関連会社であるアイ・ティー・エス ファーム株式会社の皆さんに取材させていただき、想いや取り組みを伺いました。

はじまりは約50年前から

——まずは、マクドナルドとの歴史を教えてください。

取引の最古の記録などを調べるに、おそらく1971年～1979年頃からエッグのサプライヤーとして一緒にしていると思います。当時は100店舗ほどだったマクドナルドの店舗数は今では約3000店舗。おいしい卵を使った商品をお客様にお届けし続けるために、店舗数の増加に合わせて規模の拡大や最新の設備の導入など、万全な供給体制を整え続けています。

グループの強みをいかしたネットワークと一貫した管理体制

——御社ならではの強みは何ですか？

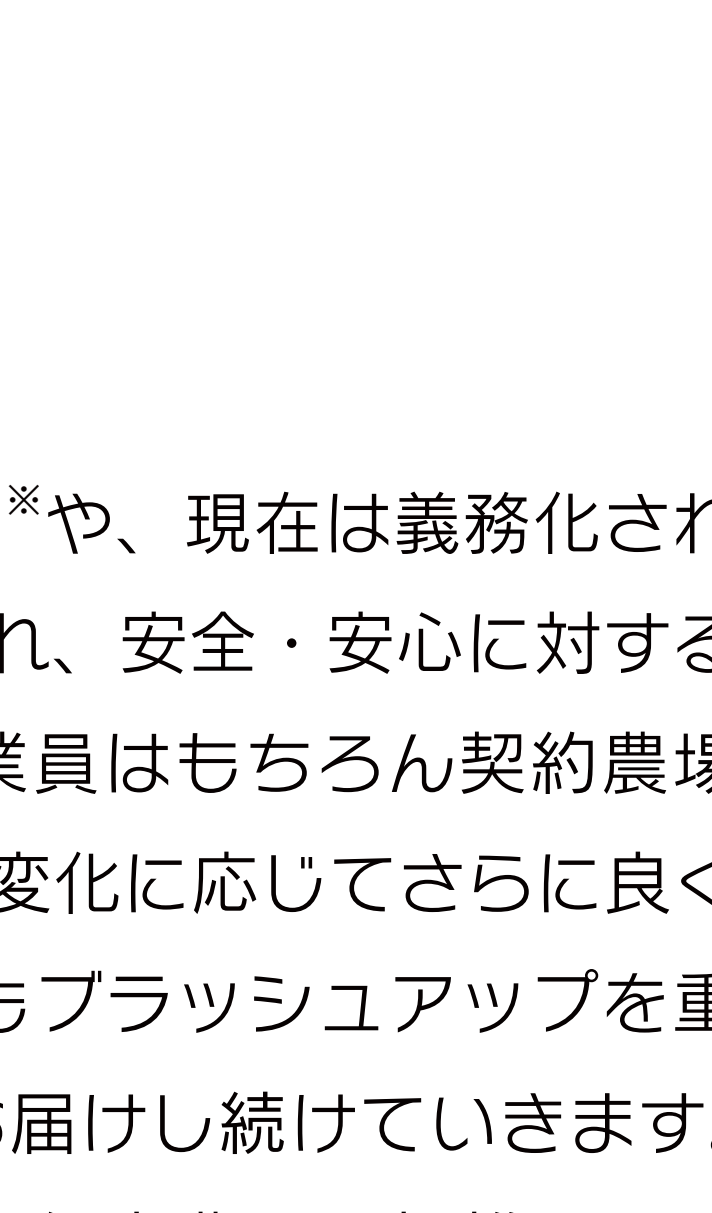
1つ目は急成長に対応し需要に応え続ける供給体制です。伊藤忠飼料は「飼料（餌）のメーカー」としてスタートした会社であり、そこで培った全国の農場とのネットワークが卵の安定供給につながっているのです。中には40年近くお付き合いのある農場さんもありますよ。

2つ目は、餌の生産・供給から親鶏やひよこの育成、卵の生産、物流、さまざまな研究開発まで、伊藤忠飼料グループとして一貫した管理体制があることです。常に情報連携を行い、グループ丸でより良い卵づくりを追求できるからこそ、安全で高品質な卵をお届けできるのです。



もっとと深掘り！

月見バーガーなどエッグにまつわるプロモーション時期には、月の供給量は通常の2倍以上になります。いつも協力してくれる農場と期間限定で協力してくれる農場の2枚体制で支えてるんですよ。



「取り組み」と「意識づくり」が安全・安心につながる

——安全・安心な卵をお届けするために、どんなことに取り組んでいますか？

製造・品質の管理にまつわる世界レベルの基準*や、現在は義務化されている「HACCP」の管理手法をいち早く取り入れ、安全・安心に対する意識の浸透に向けたコミュニケーションを、従業員はもちろん契約農場の皆さんに向けても行っています。今後も時代の変化に応じてさらに良くなるようシステムはもちろん意識づくりの方法もブラッシュアップを重ね、常に安心して召し上がっていただける卵をお届けし続けていきます。また、当社の強みを生かし、国内トップクラスの優良農場と提携することで高品質な卵をお届けできる体制を整えていきます。

※マクドナルドはグローバルで製造所における製造や品質の管理基準を定めており、さらに「国内での関連法規」なども取り入れ徹底的に管理しています。

仲間と共に、お客様へ笑顔をお届け続ける

——最後に、エッグサプライヤーとしての想いをお願いします！

伊藤忠飼料では企業理念に「畜水産事業を通じて広く社会に貢献する」、フレッド（信条）に「あなたのナンバーワンになる」を掲げています。これからも、携わる全員が丸となって安全・安心でおいしい卵を店舗にお届けし、卵の入ったバーガーを食べてもらうことでお客様を笑顔にしたいです。そして、卵という食材を通じて社会に貢献していきます。

エッグが店舗に届くまで

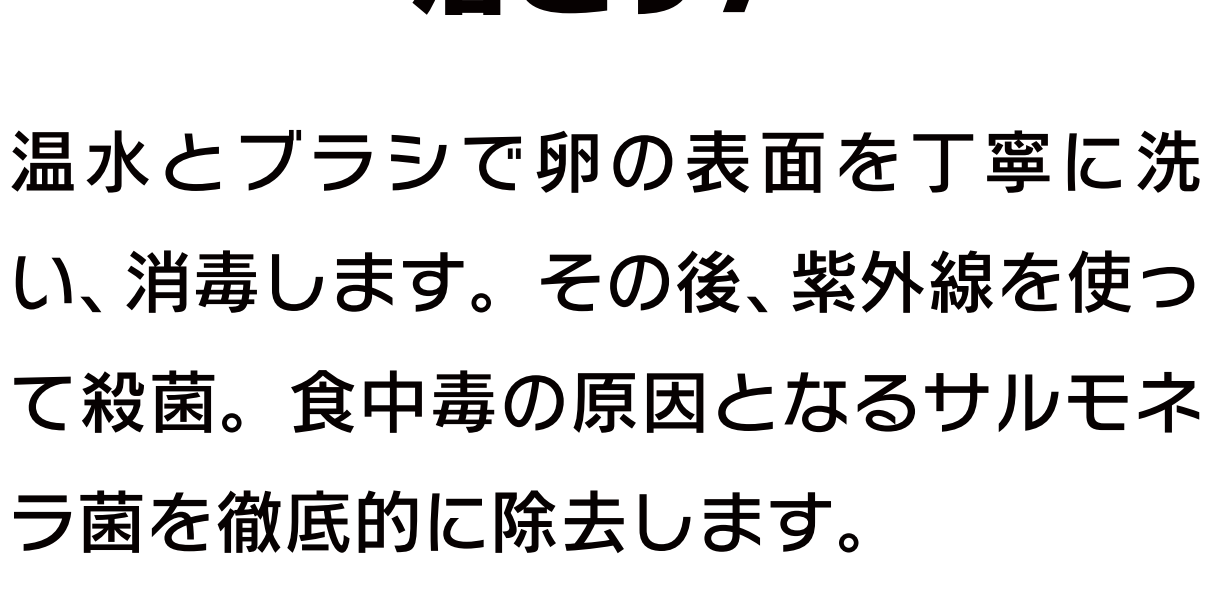


まずは鶏の健康から！ 温度や湿度、光、水にも こだわる

養鶏場内は温度や湿度、光の管理により、年間を通じて一定の環境を保っています。特に重要なのは水。いつでも新鮮な水を飲める体制を整えています。

長いスロープで工場内へ

生まれたての卵は鶏にストレスをあたえないよう集卵し、専用の自動コンベアでやさしく養鶏場から工場内に運ばれます。



卵は工場内でもめぐるされたレーンで一つひとつ丁寧に運ばれます。

サイズや品質を 人の目で入念にチェック

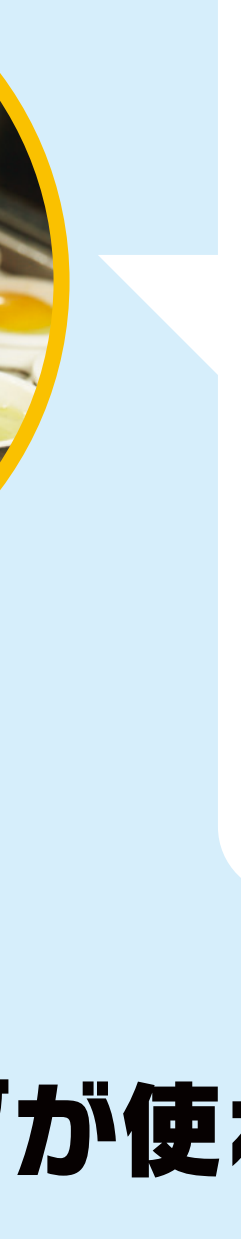
まずは人の目で、サイズが極端に小さい卵や、殻の柔らかい卵など、規格にあわないものを取り除きます。

丁寧に洗浄・殺菌 殻の汚れを徹底的に 落とす！

温水とブラシで卵の表面を丁寧に洗い、消毒します。その後、紫外線を使って殺菌。食中毒の原因となるサルモネラ菌を徹底的に除去します。



もっとと深掘り！



月見バーガーなどエッグにまつわるプロモーション時期には、月の供給量は通常の2倍以上になります。いつも協力してくれる農場と期間限定で協力してくれる農場の2枚体制で支えてるんですよ。

最終チェック！ 卵の表面はもちろん 中身まで！

卵を90度ずつ回転させながら撮影し、AI技術で汚れが残っていないか最終確認。機械で殻を軽く叩き、音の違いでヒビが入っていないかもチェックします。また、光を当てて卵の中身の状態も確認します。

すべての工程を クリアした卵だけを 店舗にお届け！

箱詰めした卵は、品質を維持した状態で配送センターを経て全国の店舗に届けられます。

一つひとつ丁寧に調理！ おいしいハンバーガー としてご提供

店舗に届いた卵を、クルーが一つひとつ手で割って調理。おいしいハンバーガーとしてお客様へご提供されるのです。

エッグが使われている代表商品



エグチ
（エッグチーズバーガー）



エッグマック
マフィン®



ベーコンエッグ
マックサンド



サムライマック®
炙り醤油風たまごベーコン
肉厚ビーフ

「卵一つひとつがお客様の笑顔につながっている」という想いを胸に安全・安心な卵をお届けし続けます！

