

## 会社案内 COMPANY INFORMATION

[HOME](#) > [会社案内](#) > [工場案内](#)

### 工場案内

#### 松山工場

[松山工場](#) | [東京工場](#) | [茨城工場](#)


松山工場は、愛媛県の中心に位置し、原料果実搾汁工場と清涼飲料の製造工場という二つの役割を担っています。果樹王国愛媛を支える柑橘搾汁の基幹工場として、昭和46年に建設され、みかん原料を時間あたり約46トン処理する能力を有し、ストレート果汁、加熱濃縮果汁、パルプ製品等を製造しています。また、各種果汁をユーザーの用途に応じてブレンド、

透明処理、減酸処理など各種二次加工も行っています。

みかんの搾汁粕は乾燥処理され、主に家畜用飼料として有効利用しています。

製品製造ラインは、現在、ビン・ペット兼用ライン1、紙容器ライン3の計4ラインの生産設備を有しています。

●所在地 〒791-8006 愛媛県松山市安城寺町240-1

●敷地面積 57,785㎡(約17,500坪)

●建物面積 34,887㎡

●許認可事項

◆農林水産省JAS認定工場

【(社)日本果汁協会、(財)日本炭酸飲料検査協会】

◆厚生労働省承認

【総合衛生管理製造過程(HACCP・清涼飲料水(原料用果汁))】

◆ISO9001:2008、ISO14001:2004 認証取得

●操業開始 昭和46年(1971年)

●交通

◆車:松山自動車道 松山インターより30分

◆飛行機:松山空港よりタクシー20分

◆電車:JR松山駅よりタクシー15分

●生産ライン概要

◆製品ライン

ビン・ペット兼用ライン:1.5L/1L/780ml/500ml/350ml

紙容器ライン:125ml/200ml/250ml



◆原液ライン

搾汁ライン:FMC搾汁機

原液充填ライン:5G缶/ドラム

◆乾燥ライン

果皮乾燥ライン・陳皮乾燥ライン


[ご挨拶・シンボルマーク](#)
[会社概要](#)
[会社理念](#)
[沿革](#)
[品質保証](#)
[研究開発](#)
[環境対策](#)
[工場案内](#)
[CM情報](#)
[CM情報 キャストインタビュー](#)
[酸素バリアボトル使用](#)
 [ポンジュースファンクラブ / P.J FUNCLUB](#)
 [ログインページ / LOG IN PAGE](#)