

2026 年 9 月 10 日

三島工場 竣工のお知らせ

伊藤ハム米久ホールディングス株式会社（東京都目黒区：代表取締役社長 浦田 寛之）は、子会社である伊藤ハム米久プラント株式会社（千葉県柏市、代表取締役社長 久次米 忠宣）を通じて静岡県三島市に建設を進めていた食肉加工品製造工場「三島工場」が、本日竣工したことをお知らせします。

三島工場は、伊藤ハム米久グループの技術とノウハウを結集し、総額約 300 億円を投じて建設した次世代モデル工場です。グループの主力商品を中心に年間約 20,000 トンを生産し、安定供給を担います。工場全体を最適に設計するとともに、自動化と工程間物流の効率化を徹底的に追求し、高い生産性を実現する生産体制を構築しました。また、環境対応設備の導入により環境負荷の低減を推進します。生産性、品質、環境対応を高次元で両立し、安全・安心で高品質な商品の安定供給と加工食品事業の競争力強化を支える中核生産拠点を目指します。



【三島工場のポイント】

投 資 額	：	約 300 億円
生 産 能 力	：	約 20,000 トン／年
生 産 開 始	：	2026 年 10 月

1. 三島工場の施設コンセプト（Smart / Sustainable / Open）

Smart ～徹底した自動化・効率化～

工場レイアウトや生産・物流動線を最適化するとともに、自動化設備を積極的に導入し、高い生産性と品質の安定化を実現します。原料搬送や包装、物流など幅広い工程で自動化を推進することで、効率化と省人化を図るとともに、品質管理およびトレーサビリティを強化します。さらに、AI やデータを活用した DX を推進し、生産管理や設備管理の高度化を図ります。



段ボールの自動開梱機



塩せき肉の搬送や塩せき時間の管理を自動化する自動ラック倉庫

Sustainable ～人と環境への配慮～

省資源・省エネルギー、資源循環、働きやすさの視点を製造現場に取り入れ、人と環境に配慮した持続可能な生産基盤を構築します。水やエネルギーの使用量削減に加え、製造工程で発生する動物性残渣や排水汚泥の有効活用を進めることで環境負荷の低減を図ります。また、自動化による作業負荷の軽減や働きやすい職場環境の整備を通じて、多様な人材が活躍できる工場づくりを推進します。



原料の解凍工程における水使用量の削減に貢献する解凍タンブラー

Open ～地域・お客さまとつながる～

見学コースを設け、ハム・ソーセージの製造工程や歴史、ものづくりへのこだわりなどを紹介します。商品やものづくりの現場に触れていただき、地域やお客さまとつながる開かれた工場を目指します。

伊藤ハム米久グループは、三島工場を加工食品事業の次世代モデル工場と位置づけ、安全・安心で高品質な商品の安定供給を支えることで、食を通じて健やかで豊かな社会の実現に貢献します。

2. 三島工場の概要

所 在 地	： 静岡県三島市安久 43-2
敷 地 面 積	： 26,131 m ² （駐車場 4,729 m ² 含む）
延 床 面 積	： 19,708 m ²
階 数	： 4 階建（1・2 階：生産エリア、3 階：見学通路、4 階：厚生施設）
生 産 予 定 商 品	： アルトバイエルン（伊藤ハム） 朝のフレッシュロースハム（伊藤ハム） ポークビッツ（伊藤ハム） 御殿場高原あらびきポーク（米久） 原形ベーコン（米久）

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、板倉 Tel:03-5723-6889 Fax:03-5723-2112
工場見学に関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス お客様相談室 0120-01-1186（日曜を除く 9:00～17:00） ※工場見学は 2027 年度から地域の皆さまを対象に開始し、2028 年を目途に一般のお客さまからのお問い合わせの受付を開始する予定です。