

経営のトップに立つ人にクローズアップ

# 経済界

4月号  
2019 April  
定価 850円

平成 31 年 2 月 22 日発行・発売  
(毎月 22 日発行・発売)  
第 54 卷 5 号 (通巻 1116 号)  
昭和 45 年 9 月 3 日  
第 3 種郵便物認可

日本  
の  
食  
最前線

総力特集

2019年  
注目企業 30

クレオ

# 製造、物流の現場では欠かせない 容器洗浄のトップメーカー

さまざまな業種の工場で番重やトレーなどの運搬容器が、物流では数多くの樹脂パレットや通い箱などの運搬容器が業務の効率化のために利用されている。その運搬容器の洗浄・殺菌システムのトップ企業、クレオ社長の荒井誠一氏に話を伺った。文=井上博

## コンビニで変わる製造と 物流現場の衛生管理

売り場面積が小さく24時間年中無休のコンビニエンスストアに対応するため、弁当や総菜などの製造現場では搬入時間と賞味期限に合わせて工場から商品が出荷され、物流現場では商品の鮮度を保ち店舗在庫を最小限とする1日3便の搬入を行っている。効率的な店舗運営を追求するコンビニ業界の現場で欠かせないのが「番重」という運搬容器。製造ラインでは材料を、コンビニへの配達では商品を載せる番重の洗浄機の製造などを手掛けているのがクレオだ。

衛生状態の均一化、一定化が図れます

高い水準での衛生管理が求められるコンビニ業界へ商品を製造し、搬入する現場において、省人化と衛生状態の均一化を図る番重の洗浄システムを提供するクレオは必要不可欠な存在になっている。

## ハード、ソフト、メンテナンスをワンストップで提供

1976年の創業以来、食品業界を中心には1万拠点を超える洗浄機の導入実績を持つクレオ。業界トップシェアを獲得してきた同社の強みは、「Only C REO」と呼ぶワンストップのサービス体制にある。豊富なラインアップを持つ洗浄機・洗浄剤の「ハード」はもちろんのこと、洗浄方法・ノウハウなどの「ソフト」、

あらい・せいいち 1960年生まれ。福島県会津若松市出身。中央大学理工学部卒業後、乳業メーカー、大手総合商社を経て2011年クレオ入社。16年社長就任。

荒井誠一  
クレオ社長



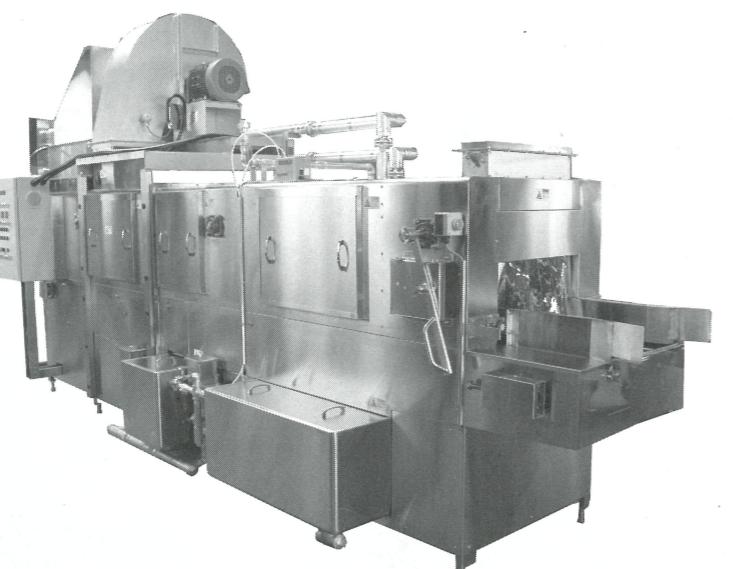
荒井誠一  
クレオ社長

あらい・せいいち 1960年生まれ。福島県会津若松市出身。中央大学理工学部卒業後、乳業メーカー、大手総合商社を経て2011年クレオ入社。16年社長就任。

高い水準での衛生管理が求められるコンビニ業界へ商品を製造し、搬入する現場において、省人化と衛生状態の均一化を図る番重の洗浄システムを提供するクレオは必要不可欠な存在になっている。

高い水準での衛生管理が求められるコンビニ業界へ商品を製造し、搬入する現場において、省人化と衛生状態の均一化を図る番重の洗浄システムを提供するクレオは必要不可欠な存在になっている。

洗浄機自体と、洗浄状態が維持されていくために必要な「メンテナンス」の3つの要素が有機的に結び付き顧客に最適なサポートを提供している。「当社の洗浄システムに使われる洗浄剤やツールの数は約600種類。その中から汚れや洗浄物に適した方法を提案し、お客様の課題を解決します。その方法論が『TACTバランス』です」と荒井社長は力説する。



圧倒的な水量で番重の汚れを落とし、圧倒的な風量で乾かす「スーパーツイン」

など顧客と一緒に検証、確認することも可能である。

またTACTバランスが整った最適な洗浄を維持していくことが重要であると荒井社長は言ふ。

「最適なバランスの洗浄システムを提案しても、それを維持するのはお客様です。当社ではお客様へ

のバックアップとして、洗浄機の使用方法、清掃方法

のマニュアル作成のお手伝いや、衛生講習会といった安定的に衛生レベルを維持できるような現場教育も行っています」

ハードに加え、ソフト、メンテナンスの3つの融合が顧客に評価され、さらなる引き合いを生み出している。

こういった3つの要素の好循環こそ、クレオがトップシェアの理由と言え

たオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れ

に応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明するのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そ

のため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明するのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社は番重やパレットなどの運搬容器の洗浄に特化し、洗浄する量や設置スペースを合わせた「洗浄機」と、汚れに応じた「洗浄剤」の組み合わせでトータルな洗浄システムを提供しています」と、説明るのは運搬容器の洗浄機でトップシェアを持つクレオの荒井誠一社長。洗浄といつても食品工場で扱う材料や商品によって内番重の大きさや形はさまざま。外番重は運送効率を上げるために大きさと形は標準化されているが、配送先が多く使用頻度が高いために数は多い。内番重には用途や形に適した洗浄方法が、外番重には大量処理が求められ、洗浄システムの場所も製造ラインに合わせた配置が必要となる。

「洗浄システムは工場ごとに合わせて、洗浄時間等が設定できるので、省人化だけではなく一定レベルの衛生管理になると人件費が掛かるだけではなく、洗浄状態や洗浄・乾燥時間にばらつきが出て衛生管理の標準化が難しいのです。当社の洗浄システムでなければ洗浄機で温度、洗浄時間等が設定できるので、

せたオーダーメードがほとんど。そのため現場の現状を徹底的に調査・検証を行い、お客様の環境や用途に適したシステムを提案しています。衛生レベル維持向上の関心の高まりと昨今の人手不足を背景に、こういった洗浄機のニーズは拡大しています。さらに最近では省人化の要望から番重の段バラシ、段積みといった洗浄機の前後装置の引き合いや、食品を加工する生産機器の器具、カット野菜などの食材等、他にも工場内のさまざまな場所へ洗浄・殺菌の用途は広がっています。結果として売り上げはリーマンショックからまである食品工場では工場内で使う「内番重」と、工場や倉庫から店舗へと配送を使う「外番重」があります。食品工場では内番重は弁当に詰めるご飯や総菜など食材の運搬に使われ、外番重はコンビニに搬入する「通い箱」として店舗と工場、配送センターの間を毎日のように往復しています。実は、この番重は衛生管理のために工場や配送センター内で常に洗浄されているのです。当社