自然環境への配慮

中世の佇まい、城下町の風情が残る自然豊かな緑と水のまち佐賀県小城市。私たち友桝飲料はこの地にて1902年に創業し、これまで百年以上の長きにわたりさまざまな恩恵を受けながら事業を営んでくることができました。これから先もまた百年と地域や自然のさまざまな恩恵を受けながら社会に貢献し事業を継続していくことが私たちの使命です。
世界的な環境問題への取り組みが急がれるなか、弊社でも自然環境を悪化させることのない、持続可能な社会実現のために、環境に配慮した取り組みを開始しました。

熱転換によるエネルギー使用原単位削減

従来の燃料である重油に比較して熱量当たりのCO2排出量が低く、また硫黄分などの大気汚染物質の含有量が少ないLPG（液化石油ガス）の導入及びその他のエネルギー使用効率化を完了しました。これにより小城工場ではエネルギー使用原単位を大幅削減することが可能となりました。

工場プラント仕様見直しによるCO2排出原単位削減

炭酸飲料の生産設備のシステム見直し及び運用効率化を図り、これまで排出していたCO2を有効活用することによりCO2排出原単位の削減に成功しました。今後も継続した取り組みを目指します。

熱交換水の有効活用による用水使用原単位削減

これまで河川放流していた製造用に利用する熱交換水を回収し、機器装置などの予備洗浄水として有効活用することが可能となりました。これにより小城工場では用水使用原単位の削減及びCIP制御システム（Clean-In-Place）の導入を行うことができました。

膜処理技術を活用した排水処理による排水基準規格の厳守

自然豊かで水のきれいなまち小城。私たち友桝飲料は祇園川のほとりに新しく完成した「小城蛍の郷ファクトリーパーク」で2012年に操業を開始します。新工場ではさまざまな環境に配慮した取り組みを実施していますが、排水処理に関しては、最先端の膜処理技術を活用した排水システムを採用し、法律よりもはるかに厳しい基準をクリアできる排水処理を行っています。

アクセスマップ

(c) 2012-2015　TOMOMASU ALL Rights reserved

会社概要

名称	**株式会社　友桝飲料**
所在地	**小 城 工 場／研究開発センター** 〒845-0003　佐賀県小城市小城町岩蔵2575-3
連絡先	TEL：0952-72-5588　FAX：0952-72-5598 Mail：info@tomomasu.co.jp
	本　　社 〒849-0303　佐賀県小城市牛津町牛津834番地
	東 京 支 社 〒103-0007　東京都中央区日本橋浜町 2-29-1 NSK日本橋浜町ビル　7F
	大阪営業所 〒532-0012　大阪府大阪市淀川区木川東2-5-41-606
	木曽開田工場 〒397-0302　長野県木曽郡木曽町開田高原西野6542番地1 TEL：0264-44-2194
業務内容	各種ソフトドリンク・健康飲料・酒類（リキュール類）の 企画・開発・製造・販売
営業品目	炭酸飲料（JAS認可）／果汁飲料（JAS認可） その他清涼飲料全般／酒類（リキュール類）
創業	明治35年5月
設立	昭和41年4月1日
資本金	3,000万円
代表者	代表取締役社長　友田　諭
関連会社	株式会社 炭酸生活総合研究所

会社沿革

明治35年 5月	友桝飲料として清涼飲料製造業を始める
昭和41年 4月	有限会社友桝飲料を設立
昭和50年 4月	炭酸飲料及び果汁飲料JAS認定工場の認可取得
平成12年 1月	ソフトドリンクの「商品化サポート事業」開始
平成13年 3月	資本金1,000万円に増資し株式会社友桝飲料へ組織変更
平成14年 4月	酒類製造免許(リキュール類)取得
平成17年 3月	東京営業所開設
平成19年 9月	資本金を3,000万円に増資
平成23年 2月	大阪営業所開設
平成24年 4月	小城工場操業開始
平成26年10月	株式会社炭酸生活総合研究所設立
平成27年 2月	HACCP（総合衛生管理製造過程）取得
平成27年 4月	小城第2工場操業開始
平成27年 6月	木曽開田工場（長野県）運営開始

生産品種・能力など

パッケージ	容　量	製造能力	生産可能品目	備　考
瓶	95ml～720ml	～100,000本／日 （100bpm）	炭酸飲料 果汁飲料 スポーツドリンク 栄養ドリンク 野菜飲料 抽出系飲料 酒類（リキュール類）	小ロット対応可 （20bpm）
PET	200ml～1,5L	～200,000本／日 （100／200bpm）	炭酸飲料 果汁飲料 スポーツドリンク 栄養ドリンク 野菜飲料 抽出系飲料 酒類（リキュール類）	小ロット対応可 20bpm

衛生的でオートメーション化された工場の中で当社の製品は造られています。

生産監視室

衛生準備室

調合室

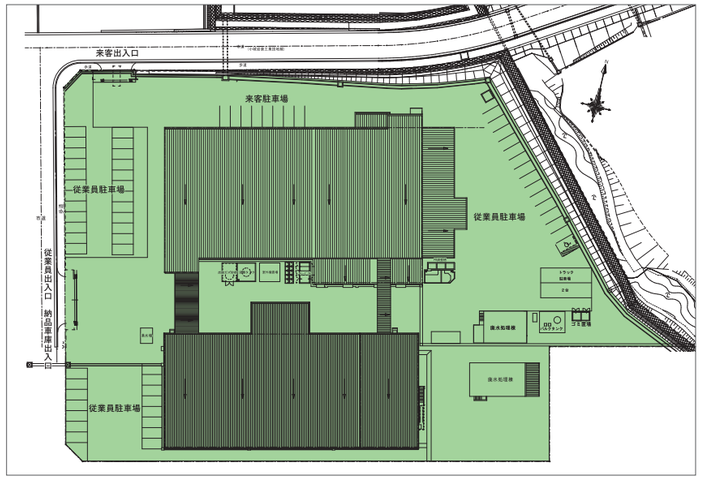
充填室

包装ライン

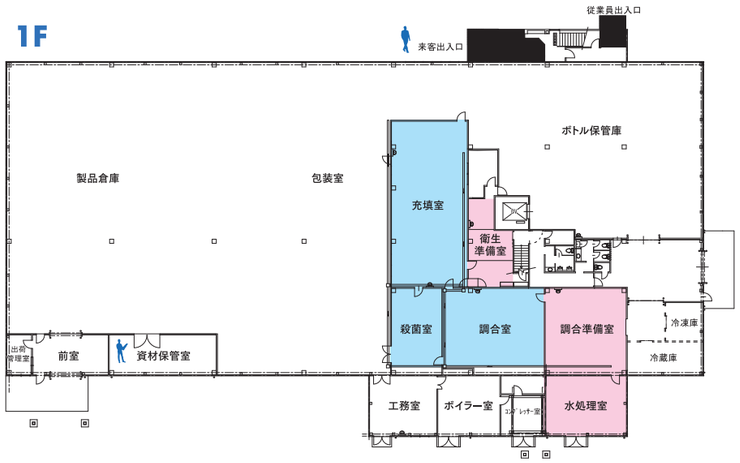
(c) 2012-2015　TOMOMASU ALL Rights reserved

工場レイアウト

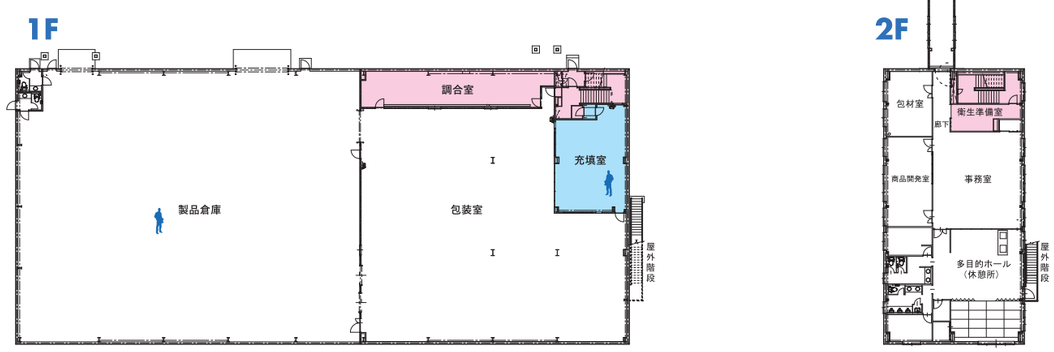
敷地図



（第1工場）



（第2工場）



研究開発機能の強化

弊社の強みである小ロット生産及び地域商品開発支援事業の推進のため、小城工場ではこれまで以上に新しい素材を活用した新商品の研究開発機能を強化します。これまで製造することが出来なかったジャンルの商品群をはじめ、新たな製法の研究などに積極的に取組ます。

その一環として、創業以来作り続けてきた炭酸飲料に関しての技術を生かし、このほど（株）炭酸生活総合研究所を設立いたしました。これまで深く研究されることの少なかった炭酸のもつ力を、専門家の方々との共同研究を通して解明する取組も開始しています。私たちは、その成果を近い将来全く新しい商品として皆様にお知らせすることができるよう、これからも研究を続けて参ります。

徹底した品質管理と衛生管理　※HACCP取得

弊社小城工場は、設計するにあたり計画の初期の段階より高度な食品管理手法である「HACCP（ハセップ）」の専門家の助言を取り入れて設計されています。

また、その運用にあたり各種標準作業手順書の整備から、その実行、従業員への教育指導まで年間計画を作成し、全社的な取組を継続しています。

その一環として、今回新しく完成した小城工場の基礎教育マニュアルを作成し、衛生に関する意識の徹底を図っています。

有資格者

JAS品質管理責任者	…… 6名
ISO内部監査員	…… 2名
食品衛生監視員	…… 1名
食品衛生管理者	…… 1名
HACCP講習会受講者	…… 4名
管理栄養士	…… 2名

地域振興・PR 事業

小城工場の立地する「小城蛍の郷ファクトリーパーク」の周辺エリアでは、初夏には祇園川にホタルが舞い、秋には「農村景観百選」「日本の棚田百選」に選ばれた江里山の棚田に彼岸花が咲き乱れます。

このような自然豊かで水のきれいな環境で事業を営むことができることに感謝し、また少しでも多くの方々に地域の情報を発信できるよう、私たちは地元小城市の地域資源である自然や文化の保護・広報活動を積極的に応援します。

その一環として弊社小城工場ではだれでも自由に工場見学ができるような観光施設や工場内から湧き出る湧水の無料採水場を完備しています。

江里山の棚田

清水の滝

(c) 2012-2015　TOMOMASU ALL Rights reserved
（株）友桝飲料
(c) 2012-2015　TOMOMASU ALL Rights reserved