

「江田島Oyster Factory」計画

オーシャンポイント株式会社は、江田島市の旧秋月小学校跡地に2023年の工場稼働を目指し、江田島市の特産品でもある牡蠣の加工工場（**江田島Oyster Factory**）の建築を計画しております。計画に際し、以下の2点を基本コンセプトとして取り組みます。

▶ 「地域に貢献する」工場

江田島Oyster Factoryの従業員は65名程度を想定しています。採用については、江田島市出身者の採用を基本路線に行います。**江田島Oyster Factory**は、地域の雇用創出に貢献し、地域とともに発展したいと考えています。江田島に精通した「江田島のスペシャリスト」の採用を目指します。

江田島Oyster Factoryは、快適な労働環境を整備し従業員に提供することを約束します。「工場らしくない工場」をキーワードに従業員の為にカフェ風の食堂や最新鋭の機器の導入を行い、おしゃれで洗練された工場空間を計画します。

江田島地域のプレゼンスを高める為、**江田島Oyster Factory**は、製品の品質向上を図ります。2020年6月から義務化されたHACCPに沿った衛生管理の確立はもちろん、日本の牡蠣加工工場では数社しか取得していないFSSC22000の取得を目指します。

▶ 「江田島市民に愛される」工場

江田島市民に愛される工場を目指すため、実際の加工工程を間近で見学できるように**江田島Oyster Factory**内に見学者専用通路を設けます。普段自分たちが口にしていない食品がどのように作られており、どういった安全対策が行われているのかを消費者自身が確認できる仕組みを作ります。小中学校の社会科見学などのイベント誘致も想定しており、江田島の将来を担う子供たちに夢を与えられる施設を目指します。

江田島Oyster Factoryには、江田島市の産業観光施設の一翼を担うため、観る施設のみならず、体験する施設の側面もあります。屋上の一角にオイスターBBQ広場を設け、来客された皆様に風光明媚な江田島の自然の中、海を見ながら焼きたての牡蠣を振舞えるような取り組みを行います。

▶ **江田島Oyster Factory**の概要

所在地：広島県江田島市江田島町秋月2丁目5100-22ほか
敷地面積：11,178.63㎡
構造・規模：S造2階建
延床面積：4,227㎡（1階：3,581.5㎡ 2階：645.5㎡）（予定）
製造設備：トンネルフリーザー（1台） スパイラルフリーザー（2台）
生産能力：冷凍カキIQF 2,000トン、カキフライ 1,200トン（年間）
付帯設備：見学通路 オイスターBBQ広場
新規採用：65名（予定）
売上目標：年間35億円（2年目以降）
稼働時期：2023年1月（予定）
設計：(株)鈴木工務店一級建築士事務所

オーシャンポイント株式会社では、「お客様に目を向けた商品づくり」を経営理念に掲げ、地球環境の保全と食の安全を常に重視し、豊かな社会生活に貢献できる企業を目指しています。企業活動においては、難関とも思われる場面に遭遇することがありますが、当社の強みは、職場で働くスタッフに「元気」があって、その難関をも「楽しい」「面白い」と感じながら取り組めることができることだと考えています。

江田島Oyster Factoryは、元気・楽しい・面白いを実現する「工場らしくない工場」を目指します。