

# 「暮らしを創る」を理念に、 人と環境にやさしい日常生活用品を提供

## 象印マホービン株式会社 (生産開発部門)



所在地：〒574-0013 大阪府大東市中垣内 1-2-1

T E L : 072-870-6564

F A X : 072-875-3410

U R L : <http://zojirushi.co.jp/>

代表者：生産開発本部長 治京 宏明

従業員数：240名(大東市の事業所のみ)

事業内容：電気機器製造業

認証・資格等：ISO 14001・ISO 9001

## 真空断熱技術を核に、人と環境にやさしい日常生活用品を製造

当社の歴史は1本のガラスマホービンからスタートしました。それは「真空断熱」という技術を活かした家庭用製品でした。それ以来、その時々最新の技術を活かしつつ、常に時代をリードする快適で便利な暮らしの品々を創り続けています。現在は、炊飯ジャーなどの調理家電、マホービンなどのリビング用品、加湿器や空気清浄機などの生活家電、真空パネルなどの産業機器の4分野の商品を製造・販売しています。

当社の商品は、美味しさや便利さを追求するとともに、省エネ性能の向上

にも力を入れており、炊飯ジャーで「省エネラベル(グリーン)」を取得しています。そもそもマホービン自体、電気を使わずに保温・保冷できる省エネ商品です。また炊飯ジャーでは、通常よりも電力を抑えめにして炊く「エコ炊飯」機能も選択できるようにしています。電気ポットには真空断熱層があり、消費電力を抑える工夫をしています。

さらに、街中のカフェやお茶屋さんと提携して、ステンレスボトルを持ち歩けばお茶などを補給できる「マイボトルキャンペーン」を展開して、ペットボトル

ゴミの削減にも貢献しています。



## 飽くなき生産革新で環境負荷を低減

当社では、日々生産革新を続け、QC D(品質、コスト、納期)の向上に努めつつ、環境負荷の削減に取り組んでいます。2003年には組立ラインからベルトコンベアを撤去し、少人数で1台の製品を組み立てるセル生産方式に切り替えました。これにより、多品種少量生産におけるムダを大幅に削減しています。

工場ではエアリー漏れのチェックや空

調のデマンド監視による自動オフ・オンなどを行うとともに、生産設備については空転時間を減らし、省エネに努めています。

ステンレスボトルなどを真空構造にするためには400℃位に加熱する必要がありますが、ガス炉が使われていますが、少量を加熱する時はムダが発生します。IH式の小型の加熱方式をステンレ

スボトルでは実用化し、電気ポットについてできないか研究を続けています。

また、敷地内にはリサイクルセンターを設置し、廃棄された製品を回収し、材料別に分別してリサイクル業者に引き渡しています。炊飯ジャーの性能試験等で排出される残飯は、堆肥化して農作物の栽培土壌に再利用されています。