

いつかは、本当は今日から始まっている！

# Next30産学フォーラム 第43回



～自分のスキルアップ・キャリアアップのために～



次の30年を担う若手のネットワーク作りを目的とした、大学・企業の異分野・異業種交流会を開催します。

若手先生からの講演、参加者からの話題提供、ディスカッション、見学会等を通じて、多様な気づき・刺激を提供します。また毎回、いろいろな方が参加し、普段会うことができない業界の方と交流ができます。

男女問わずお気軽にご参加ください。

講演等の内容は、中経連ホームページよりご確認ください。



## プログラム

### 日時

2019年3月20日(水)見学会：14:40～17:30  
講演会：18:00～21:00

### 場所

見学会：ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場  
(愛知芸術文化センター前 集合)

講演会：名古屋栄ビルディング12階 大会議室  
(名古屋市東区武平町5-1)

### 対象

異分野交流に興味がある40才代までの方  
(先着順、見学会：30名、講演会：40名程度)

### 会費

1,000円(懇親会費込み)



### 申込方法

講演会からもご参加できます！

## 1. 見学会 (詳細は裏面を参照)

「レモン関連商品や炭酸飲料などの製造工程を見学」

訪問先：ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場  
(愛知県北名古屋市)

“各種飲料や食品など高品質を誇る製品の生産に関する  
取り組みをこの目で確認”



## 2. 講演

「幼少期の社会的スキルを育む子育て環境」

名古屋市立大学 看護学部 助教 細川 陸也 氏

## 3. 講演&グループディスカッション

「ロングセラー商品へと育てる！  
～マーケティングが作り出す物語～」

愛知工業大学 経営学部 経営学科  
准教授 羽田 裕 氏

## 4. 懇親会

社名/大学名、所属、役職、氏名、連絡先(TEL、E-mail)を、(一社)中部経済連合会のHP(<http://www.chukeiren.or.jp/>)から、もしくは産学連携担当(sangaku@chukeiren.or.jp)までお申し込み下さい。また今回は、見学会からご参加いただくか、講演会からご参加いただくか、を併せてご連絡ください。※見学会からご参加いただく方は、3/18(月)までにご連絡下さい。後日、集合場所の詳細についてご連絡させていただきます。また、見学会は定員(30名)に達し次第、募集を締め切らせていただきます。事務局：(一社)中部経済連合会 イノベーション推進部(052-962-8091)

・参加証は発行致しませんので、事務局から特段の連絡が無い場合はそのままご来場ください。

・参加者多数の場合は、1機関あたり3名までとさせていただきます。あらかじめご了承下さい。

・ご記入頂いた個人情報、本フォーラムに関する事務処理以外の目的で使用することはありません。また承諾なく第三者に提供・開示することはありません。

## プログラム内容

14:40	愛知芸術文化センター前 集合・出発
15:30(90分)	ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場に到着・見学会開始
17:30	栄到着・講演会会場へ移動
18:00	講演会開始(講演会から参加も可)
18:05(講演等)	名古屋市立大学 細川先生 愛知工業大学 羽田先生
19:55	懇親会開始
21:00	終了

名古屋市・栄に集合した後、ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)名古屋工場までバスで行き、工場を見学します。  
その後、中経連(栄)に戻ってきて講演会・懇親会を実施します。

講演会からの参加も受け付けます。



バスで見学現場まで往復します。

## 施設見学の見どころ

同工場の主力製造アイテムであるレモン製品の各種製造工程をご覧ください。



## 施設概要

愛知県北名古屋市にあり、敷地面積は44,064㎡。ナゴヤドームとほぼ同じです。研究開発本部や製品を配送する流通センターなども隣接し、「ポッカレモン」や「キレートレモン」をはじめ、「ポッカコーヒー」、「じっくりコトコト」のスープなどを製造しています。



名古屋工場の全体像



敷地内にある第三工場



展示スペースには歴代の商品パッケージが並んでいます



粉末スープも長い歴史があります

## 製造ライン

名古屋工場には第1工場から第3工場まであり、ポッカレモンや缶コーヒー、炭酸飲料などの「飲料ライン」が4つと、カップ入りスープや箱入りスープなどの「スープライン」が4つ、合計8つの製造ラインがあります。

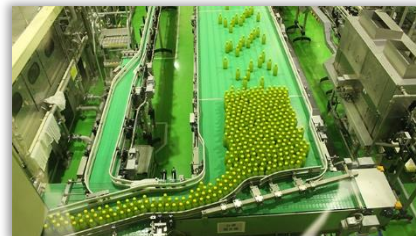
### 製造工程(例:ポッカレモン100)



①充填



②容器の殺菌・冷却



③賞味期限捺印・ラベル貼り



④完成後の最終検査



⑤梱包・出荷



繁忙期の名古屋工場はフル稼働

製造ラインでは、中身の充填、キャップ取り付け、製品の熱水殺菌、ラベル貼り、段ボール詰め…と全て、機械による流れ作業で進んでいきます。