

Thailand-2

Bangpakong D.C.

新設 稼働中

竣工 DATA

竣工年月	1992 (平成4) 年6月	
設計者	創元設計	
施工者	西松建設	
施設概要	敷地面積	19,062.00㎡
	延べ床面積	8,834.00㎡
	構造	RC造3階建
	プラットホーム	密閉型高床式・8バース
	防熱方式	内防熱工法
収容能力	総トン数	9,800t
	SF級	×
	セミ超	×
	F級	9,800t
	C級	×
	C&F	×
	定温	×
冷却設備	凍結	30t/日
	施工者	前川製作所
	冷凍機メーカー	前川製作所
	主要冷凍機	高速多気筒冷凍機
	冷媒	アンモニア
冷却方式	集中式・強制循環式・ユニットクーラー	
荷捌室低温化	各階+10℃	
その他設備	ロープ式エレベーター3基	



バンパコン工場10,000トﾝ〔1992 (平成4) 年〕



高速多気筒冷凍機



庫内作業中

が、完成してみると工場が内陸部に位置するため、水産物の集積場であるマハチャイ地区から2時間以上かかることや、タイ沿岸域での水産物の水揚げが減少しており、思い通りに原料が集まらないため、日本から原料を持ち込んで加工を行っていました。

しかし、人件費のより安い中国やベトナムへ水産加工の拠点が移行し始めていた時期でもあり、原料を持ち込んで一次加工品を製造しても価格競争力がないことから、ほどなくして加工場は閉鎖しました。

その後日本とタイの大手水産会社の合併企業で製造する自身フライ用原料として、大量のスケトウダラが搬入され、さらにタイはブロイラーの一大生産拠点であることから、鶏加工品などが荷物の主体となって行きました。

雨が降ると水浸しの土地だけど・・・

当社ノウハウを導入した本格的な冷蔵倉庫の完成



サムロン工場完成の翌年1992年(平成4)年にバンパコン工場が完成しました。

庫腹は10,000トﾝ、RC造3階建、ウレタン内防熱が施されています。

冷却設備は前川製作所製高速多気筒アンモニア強制循環式で、サムロン同様タイ人工務スタッ

フの技術・知識レベルは高く、毎日2時間おきに目視点検と機械日報の記録を取るなど、大変関心致しました。

当初の計画では、併設した加工場に日本の水産加工業者が入り、タイ沿岸で水揚げされる水産物や養殖が盛んなエビを原料にした加工品を製造する予定でした