

まごころ

こだわりの味に真心をそえて

(株)ニチレイフーズ長崎工場



2度揚げ後、急速冷凍でおいしさを閉じこめた春巻は、レンジで温めてもパリッとした食感が味わえます。

家

庭の食卓やお弁当などに欠かせないものとなった調理冷凍食品。「食の安全・安心」が求められるなか、市内に工場を構えるニチレイフーズ長崎工場では、徹底した品質管理で、保存料を使わずに食品の鮮度を保つことができる冷凍食品を全国に供給しています。

輸出用のみかん缶詰工場として昭和24年に設立。昭和46年に良質の水に恵まれた本市に工場を移転し、冷食の生産を開始しました。現在は業務用のブイヨン、スープ、ソース、かき揚げ、学校給食などのデザート、家庭用の春巻、エビチリの7つのラインを稼動し生産しています。

なかでも冷凍春巻は1日に45万

本製造しているヒット商品で、長崎工場の総生産量の約3割を占めています。また、この工場で生産されるブイヨンやソース関連の商品はこだわりの製法で製造され、ニチレイフーズ各工場で生産される製品の味のベースとして使用されるほか、高級ホテルやレストランなどでも使用されています。

そのこだわりの味を出すために、自社のシステムで現地調査を行い、厳選した食材を仕入れる一方、家庭用の商品パッケージにQRコードを印刷し、消費者に生産地などがわかるようにしています。

また、長崎工場では半年程前から、大手自動車メーカーの生産方式

を取り入れ、ムダを極力省き効率的な生産を目指すよう、全社員で取り組んでいます。「一人ひとりが作業の重要度を考えながらムダを省く事は、人材の育成にもつながり、生産性も向上します。」と工場長は成果を感じていらっしゃいました。

「食育活動」の一環として、昨年から小学生とその保護者を対象に工場見学を行い、地域共生の取り組みも行っています。工場長は、「従業員が一生懸命作っている姿を見ることで、感謝して食べる子どもたちが増えたらいいですね。」と話されました。

工場長コメント



おおはた けんいち
長崎工場長 大畑 健一 氏

約340人の従業員が製品への情熱を持って業務をおこない、具材の品質や鮮度、衛生管理に気を配り、誇りを持って製造に携わってくれているので非常に信頼しています。従業員全員が一つになって、競争力のある工場を目指し、長崎工場をどの工場よりもすばらしい工場にしたいですね。

社員さんからひとこと



たかいら ゆういち
高以良 雄一さん (入社8年目)

「かき揚げラインのリーダーとして現場の管理を任されています。目標はメンバーをまとめて、チームワークを大切にしながら新しいものづくりに挑戦し続けることです。」
工場長:「いろいろなものに挑戦してくれるので、信頼して任せられます。」



(株)ニチレイフーズ長崎工場 (本社:東京都)
富の原1丁目1557-1 ☎03-8685