

求人情報

■初任給 208,000円～
 ■福利厚生 交通費、こども手当支給
 ■休日休暇 週休2日制、年間休日110日
 ■職種 営業・商品企画・商品開発・生産管理・品質管理

■インターンシップ受け入れ/あり
 ■大学生アルバイト受け入れ/あり (店舗スタッフ)
 ■採用担当者連絡先
 TEL/0223-29-2091
 E-mail/info@nishiki-shokuhin.jp

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

■設立 1952年3月
 ■代表 西木和徳
 ■資本金 3,000万円
 ■従業員数 97人 (男72人/女25人)

〒989-2421
 岩沼市下野郷字新関迎265-1
 TEL/0223-29-2091
 FAX/0223-29-2092
<http://www.nishiki-shokuhin.jp/>



1 新工場の稼働により、生産能力を4割程度引き上げることで売上高拡大を目指す。さらに今まで最小限に留めていた一般の工場見学も積極的に受け入れていく。2 国産野菜で旨みと甘みを出した7大アレルギー不使用商品は、子どもだけでなくアレルギーに悩む大人にも好評。3 井土生産組合からの声掛けで実現した「仙台井土ねぎのポタージュ」は、ねぎの旨みを生かしたクリーミーでやさしい味わい。4 だしやスパイスで旨みを引き出すことで、塩分控えめながらおいしさに妥協しない健康志向のレトルトカレーが誕生した。5 仙台初の直営店『ララガーデン長町店』は、オープン3年目を迎える2019年もさらなる認知度アップに取り組んでいく予定。6 既存工場近くに建設中の新工場は2020年1月稼働予定。7 社長就任3年目の西木和徳社長。



新工場建設でさらに広がる
 レトルトのある豊かな暮らし

08

TOP MESSAGE

まずはレトルトを知ってもらい
 「にしきや」の良さを伝えていきたい

「いちご」レトルトを展開する「にしき食品」では、2020年1月の稼働に向けて新工場の建設が進められている。「新工場建設の狙いは増産体制の整備。『ララガーデン長町店』も好評で、2018年の生産量は前年比1

10%。生産のキャパシティアップを図る必要があります」と西木和徳社長は話す。また工場見学にも積極的だ。「まずはレトルトを知ってもらい『にしきや』の良さを伝えていくために、新工場にはセミナールームや見学通路を整備します」。さらに新設備を導入することで生産性を高め、手間をかける余裕を持つ狙いもあるという。商品の動きも活発で、インドカレーのリニューアルと並行して新商品が続々登場。「健康志向の現代において、塩分控えめの商品はおいしくて安心安全なレトルトを提供する『にしきや』が開拓すべき分野。またこどもシリーズのみだった7大アレルギー不使用商品もアレルギーに悩む大人が増えていることから種類を増やしました」

地元食材を使った商品開発にも取り組んでいる。「第1弾は仙台市沿岸部で栽培・収穫された井土ねぎのポタージュ。生産者とコミュニケーションを取りながら、宮城の素材を味わうシリーズを展開していきたいですね」

YOUNG STAFF INTERVIEW

会社に入社して、**一番やりがいを感じたことは?**
若手スタッフに聞いた



お客さまに提案した商品の “販売好調”が励み!

お客さまのニーズに合わせて、取り扱っていただく「にしきや」の商品や、お客さまの新品を提案するのが営業の仕事。それが採用されて消費者に受け入れられ、お客さまから喜ばれると励みになります。

profile
【名前】高澤 雅 【在籍年数】9ヵ月
【配属】営業本部本社営業部



子どもが生まれて
地元企業に転職!



「おいしい!」の一言が なにより嬉しい

試作を繰り返して完成した新品を試食してもらった時に、「おいしい!」と言ってもらえると、がんばりが報われますね。また食に関する勉強会に参加している時も、この仕事のやりがいを感じます。

profile
【名前】佐藤春香 【在籍年数】2年4ヵ月
【配属】商品開発部



女性が活躍できる
職場です!



生産部門での タブレット導入を推進中

紙ベースでは、プリントしてから現場で配るなどタイムラグが生じていた生産情報管理をタブレット化。生産効率の向上はもちろん、品質向上にもつながっている。

オートメーション化と手作業の融合

新設備の改良や、業務管理部のシステム課と連携して生産部門のシステム化などに取り組む生産部の安達竜也課長。システムの導入やオートメーション化により、手作業にすべきところにはあえてひと手間かけるなど、余裕も生まれるという。



安達竜也課長によると、5S活動(整理・整頓・清掃・清潔・躰)により生産効率が向上し、残業時間の削減につながるなど目に見える効果が出てきているという。「現在は、より生産性を高めるため様々なシステム化を進めています。今まで紙ベースで行ってきた生産管理のタブレット化もその一つ。さらに動画マニュアルを導入。生産工程の属人化を解消し、誰でもマニュアルを見ればすぐに作業ができるようにすることで残業時間の削減につながります。

また生産スケジュールを自動で組めるシステムも取り入れていく予定です」
魅力ある商品開発、生産性の向上、働き方改革など、各部門がレトルトの価値向上のために様々な取り組みを続ける「にしき食品」。2020年1月の新工場稼働によりレトルトがある豊かな暮らしがさらに広がることを期待される。

圧力鍋に代わるレトルトパウチ
「添加物で日持ちをさせているのかも」「便利だけど味はそれなり」など、レトルトへのマイナスイメージを持つ人は少なくない。その固定概念を覆すのが、「にしき食品」が製造・販売するこだわりの「ごちそうレトルト」だ。「にしき食品」のレトルトは、できあがった料理をただパウチしているわけではない。手間をかけて下ごしらえしたソースや、厳選した具材をパウチに詰めて加圧することで、圧力鍋でコトコト煮た時と同じ状況を作り出しているのだ。まさに「レトルトパウチは、いわば圧力鍋」。常温で日持ちするのにも、保存料が入っていないからではなく、加圧・加熱することで菌の増殖を抑えているため。一見ただの薄いアルミニウムに見えるその袋は、食材のおいしさを存分に引き出し、安全にその味を届けてくれる魔法の袋なのだ。

商品から感じる魅力的な会社の雰囲気
自社ブランド「にしきや」のレトルトは、化学調味料・着色料・香料不使用。これは、本当においしいものを作るために本物の素材を使い、そのおいしさを追求した結果だ。こうしてこだわり抜いた「ごちそうレトルト」。商品はもちろん、それらが生まれる現場も魅力的だ。総料理長ムツシユ武藤さんを中心に試作を繰り返す商品開発部は、まるで料理人の集まりであり、現場はさながら厨房のよう。さらに会社を訪ねれば、自ら選んだカラフルなフリースやアロハを着た社員が元気な挨拶とともに迎えてくれ、工場が近づくにつれてスパイスの良い香りが漂い、企画会議では若手社員が臆せず自分の意見を発言している。なんとも明るくて楽しそうな現場の雰囲気は、新商品の企画やパッケージにも表れているのだ。

生産部門の システム化を推進

ここ数年、「にしき食品」が魅力的な商品開発と並行して進めていることの1つが、より働きやすい環境づくりだ。製造業としては珍しく夜勤や日曜の生産を行わない方針を貫く同社。生産部の

08

“ごちそうレトルト”が生まれる、明るく楽しく働きやすい現場



生産スケジュールも、システムを導入することである程度自動で組めるように改良中。



「にしき食品」のレトルトは、ソースと具材を別々に下ごしらえ。パウチに詰める時に初めて一緒になる。



レストランの厨房のような商品開発部の現場。新しい商品を生み出す素となるスパイスの良い香りが広がる。



新設備を導入しても、具材の数を細かく調整する必要がある工程などは手作業で行う。



商品開発では何百ものレシピをベースに、何度も試作と試食を繰り返して一つの商品を作り上げていく。