

企業情報

トレボン食品株式会社

所在地 / 仙台市宮城野区小田原 2-3-18
TEL 022-256-4137
FAX 022-256-4901
http://www.tresbon.co.jp/



代表取締役社長 / 鶴戸 満昭

資本金 / 2,000 万円

設立 / 1950 年 2 月

従業員数 / 15 人 (2016 年 2 月現在)

事業領域 / 清涼飲料水製造販売、炭酸飲料 (ラムネ・シャンメリー)、果汁飲料 (オレンジ・アップル・グレープフルーツ)、コーヒー飲料 (無糖・加糖・有機コーヒー)、健康飲料 (伊達蔵四百年黒酢)、業務用飲料 (氷用シロップ・その他シロップ)、食品添加物 (なす・たくあん・白菜漬の素)、その他 (ソフト白濁)

と。前の会社が被災して職を失った安藤さんに「うちに来ないか」と声を掛けてくれたのが社長だったという。
配属されたのは不慣れた製造部門だったが、先輩社員に「一から教えてもらいながら、今では商品を一通り知るところまで来た。」
「現在生産ラインを任されていますが、専門の修理メーカーのないラムネの充てん機などを自分でメンテナンスしながら動かすという難しさがあります。工学系が専門ではないので、苦労しながらなんとかやっています」。そう話す安藤さんを支えたのは、鈴木英之工場長との商品開



2



3



4

- 1 安藤さんが担当する生産ラインには、材料の調合、瓶の洗浄、飲料の充てん、賞味期限の印字、ラベル貼り、箱詰めなどの工程がある。サイダーやジュースの一本一本に、感動の味わいを注入したいという
- 2 本社事務所には、牛タンサイダー、ずんだサイダーなどの宮城県ならではの商品が並ぶ。「こどもの晩酌サイダー」は、甘口の日本酒と区別がつかないほどリアルな味が話題を呼んだ
- 3 開発を担当する鈴木工場長と試作の毎日。複数の香料の比率を変え、何十通りも試作を重ねることにより、思い描いた通りの味に近づけていく
- 4 牛乳を入れかき混ぜるだけで、なめらかなプリンがつくれる「なめらかプリンの素」シリーズ。安藤さんの奥さんが発案したラムネ味のほかに、いちご味、抹茶味など8種類のラインナップがある

ラムネの老舗会社に転職を決意 慣れない製造部門で頑張る

造ってきた。また、ナス漬けが色落ちしないようにする添加物の開発で科学技術庁長官賞を受賞するなど食品加工技術に定評がある。

同社の製造ラインを担当する安藤和史さんは、もともと資材関係の取引で出入りする関係会社の営業マンだった。「ラムネを作る会社は東北には数社しかありません。面白い会社だと以前から思っていました」。そう語る安藤さんがトレボン食品に入社したのは、震災があった年のこ

仕事 01 CASE 01

とことん「味」にこだわった地サイダーで被災地に元気を届けた飲料メーカー

製造 安藤 和史さん (36歳)
トレボン食品株式会社 (仙台市宮城野区)

ラムネから地サイダーへ 震災時にも地域に元気を
トレボン食品が地域の特産品を活かした「地サイダー」を始めたのは、2009年に仙台商業高校の生徒とコラボして開発した「仙臺サイダー」がきっかけだった。伊達政宗の陣羽織をあしらったラベルが、大きな話題を呼んだ。
そんな折、2011年に東日本大地震が発生し、本社と工場が被災。サイダーのラインだけは復旧させたが、売上の目処が立たない。幹部が毎日のように会議を行い、「工場が壊れても、新しい味をつくる技術は壊れていない」という不屈の信念で作りを上げたのが、「がんばろう日本！サイダー」だった。支援購買の輪が全国に広がった。さらに、被災地に元気とユーモアを届けようと「仙臺牛たんサイダー」を商品化。全国に例を見ない「肉系炭酸飲料」というインパクトの大きさでテレビ・新聞に取り上げられ、大ヒット商品になった。
ユニークな地サイダーの開発を支えたのが1950年の創業以来清涼飲料水メーカーとして培ってきた技術力だ。これまでラムネをはじめ、子ども用飲料「シャンメリー」、コラーゲンドリンク、黒酢などの健康飲料まで幅広い商品を製



飲むたびに感動を届けた
一本の瓶に味という夢をつめて



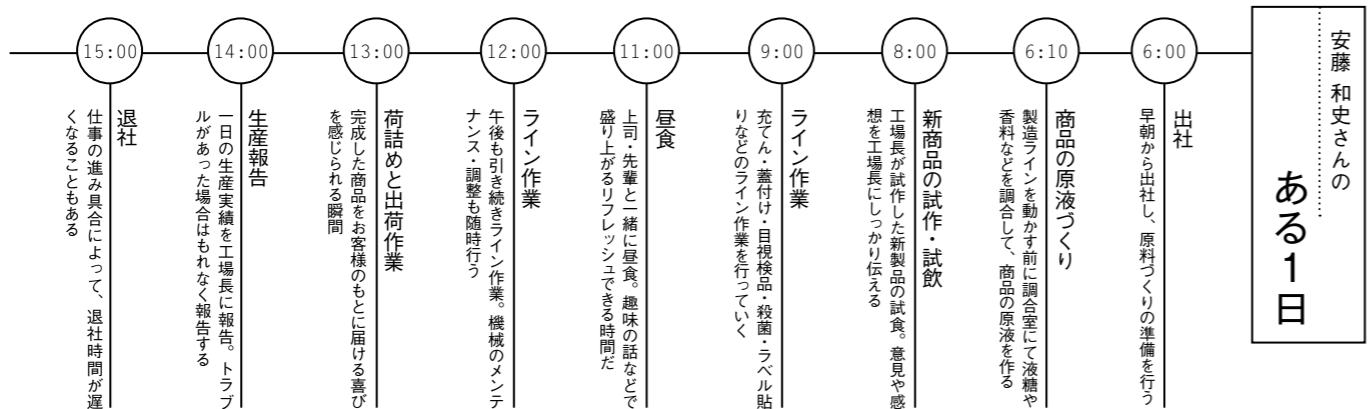
一日の最後に行われる生産報告では、その日の生産実績はもちろん、ラインでの効率化と精度をあげるための取組なども話し合う



全国から何十種類という香料を取り寄せ、試作と、試飲の繰り返しによって、新商品を作りあげる。飽くなき「味」へのこだわりが、トレボン食品の原動力だ



アイデアマンの鈴木工場長が生み出した新商品のレシピをもとに、サイダーの原液づくりを行っている。少しの誤差で味と風味が変わってしまうので、慎重に行っている



サイダーの製造工程



未来のACEへ 先輩からの アドバイス

営業職から製造担当に転職した自分の経験からも、学校の専門だけで、将来の職の枠を狭めないことが大切です。みなさんにも色々な可能性を大切にしてほしいと思います。

人から教えてもらい、色々なことを吸収していくためにも、幅広い年代の方とのコミュニケーションでできる力が重要です。そして、常にポジティブに新しい仕事や作業に取り組めるようにしたいと思っています。分からないことがあっても、あやふやにはせず分かるまで確認するように心掛けています。

食品を扱う仕事ですので不良品を出さないように、常に食の安全性に気を配っています。強い責任感が求められる仕事だと思っています。

上司に聞く



工場長 鈴木 英之さん

食品業界にいる以上、もっと食品に貪欲に興味を持ってほしい

入社から5年ですが、今では一人前の製造ライン担当として、十分にやってくれています。まじめな性格ですし、誰とでも気軽にコミュニケーションを取れていると思います。

注文をつけるのであれば、「食品関連の企業にいる以上、仕事を離れても食に対して興味を持ってほしい」ということです。どこに新しい商品のアイデアが隠れているかわからないですから。

私たち飲料業界は、成熟産業で、ジグソーパズルをはめ込む様にやり方が決まっています。ただそれだと面白くありません。レゴのブロックのように、形を変えられるような発想の柔軟性と遊び心を持つことが大切だと思います。新しい情報に対するアンテナも常に立ててほしいですね。

とで完成させた。「新しいものを生み出す」という工場長のパワーには圧倒されます。ずんだの味の再現度は社員ながら目を見張るものがあります」と工場長の敬意を込めて話す安藤さんも、試飲を担当しながら商品開発に携わった。

その後の新商品開発でも、安藤さんは試飲を担当。ときには家族の協力を得ることもあった。牛乳に混ぜるだけでなかなかプリンを作ることができる「なめらかプリンの素」シリーズの開発でも試飲の連続だったと振り返る。

「毎日のようにありがたい(笑) 試作品をいただきます。うちの子どもは牛乳がきらいなんですけど、このプリンの素を使うと喜んで食べてくれるので、わが家の牛乳の摂取量も増えています」と話す安藤さん。「トレボン食品はラムネ屋なんだからラムネ味のプリンも作ったら」という奥さんのアイデアが商品化につながることもあった。「自分のアイデアが商品になって妻も喜んでいきます」と、安藤さんも笑顔だ。

こうして工場長と安藤さんの地道な味づくりによって、ユニークな商品が生まれていった。常に新しいアイデアと話題を提供することも食品メーカーの使命なのかも知れない。

成熟産業でも 工夫次第で成長も

鈴木工場長は安藤さんに「どんな部署にいても、工夫とアイデアが必要だ」と常々言っている。例えば安藤さんが担当する製造ラインでも、細やかなアイデアと工夫が必要だという。

「1時間で生産していたものを1分間縮めるとします。1日8時間労働だとして、年に32時間、つまり4日間分が浮くわけです。1日100万円利益が出るとすると400万円の利益が出るわけです。給料があがるなど自分に恩恵もあるし、早く帰ることもできる。そういう観点で製造ラインを見つめ直してほしいですね」と工場長は言う。工場には、生産ラインが3本あり、最大で一日3万本の飲料を作ることができ、このラインの効率をあげる工夫を安藤さんは日々行っている。

商品が一般に普及し、業界全体が飽和状態にあることから、「成熟産業」と呼ばれる飲料業界。そこで新商品を生み出し続けるトレボン食品。確かな技術力と経験を武器に、現在は自治体や企業などから依頼を受けて作る「地サイダー」の開発に力を入れている。

美味しさと笑顔を届けるための飽くなき味の探求。「妥協することなく商品づくりをしていき、みなさんが喜んでもらえるような感動のサイダーやジュースをお届けしたいです」と安藤さんは一本の瓶にかける夢を語ってくれた。



トレボン食品では、各地の名物や企業の商品などを活用したオリジナルサイダーの開発を行っている。地域を応援する支援商品としても活用されている

仕事 図鑑

CASE 01



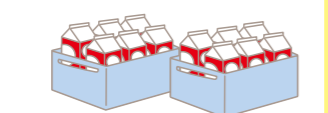
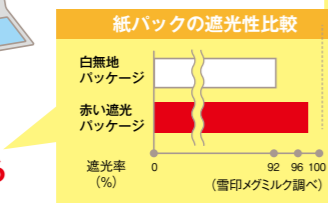
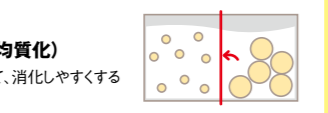
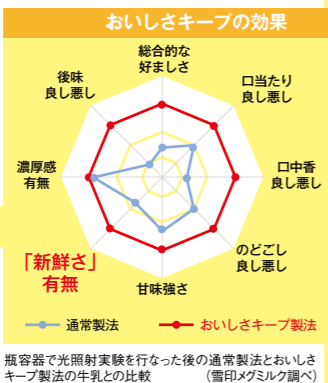
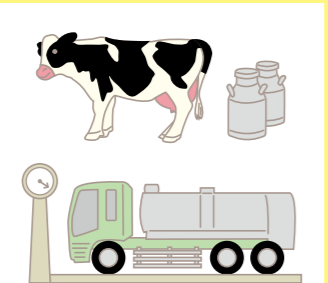
とことん「味」にこだわった地サイダーで 被災地に元気を届けた飲料メーカー

製造

安藤 和史さん (36歳)
トレボン食品株式会社 (仙台市宮城野区)

雪印メグミルク牛乳ができるまで

- ①乳をしぼる
工場に運ぶ
- ②重量を計る
原乳料は車ごと重量を計って検査へ
- ③受入検査
- ④ゴミを取り除く
- ⑤冷却
- ⑥おいしさキープ製法
低温のまま酸素を取り除き、牛乳本来の味わいを実現
- ⑦脂肪を細かくする(均質化)
乳の中の脂肪の粒を細かくして、消化しやすくする
- ⑧殺菌して冷やす
130℃で2秒間殺菌し、すぐに冷却する
- ⑨成分などの検査
- ⑩「おいしさキープパック」の紙パックに詰める
- ⑪ケースに詰める
- ⑫冷蔵庫で冷やしておく
- ⑬出荷検査
- ⑭配達
- ⑮美味しい牛乳をお届け



(雪印メグミルクHPより)



みちのくミルクが生産する製品の一部。雪印メグミルクブランドをはじめ、スーパーやコンビニの店頭でもなじみの深いものばかりだ

雪印メグミルクブランドのもと
おいしいミルクを東北の各家庭に

地元の高校を卒業後、同社に入社した佐々木翼さんは製造課に所属して丸10年。「食の安全」に深く関わる職場で、優れた品質を支えるエースのひとりだ。

工業高校の機械科に進んだ佐々木さんは、主に機械の分解や組み立て方を学んだ。やがて工場の機械やシステムに興味を持つようになり、製造ラインで働けることに魅力を感じて同社を就職先に選んだという。

高校の同級生には、地元を離れて首都圏の企業に就職した人が少なくない。しかし、郷土を愛し、地元で働くことを望んだ佐々木さんは、子どもの頃からよく飲み、親し



- 1 15分毎に製品を取り出し、温度チェックを行う佐々木さん。常に一定の温度を保つことで、生乳本来の味わいが損なわれない
- 2 仙台から北西へ約50km。伊達政宗が居城を構え、「おくのほそ道」で松尾芭蕉も訪れた岩出山にあるみちのくミルク本社工場
- 3 幼い頃から親しんできた雪印メグミルクブランドの製品づくりに今、自分が携われることを誇りに思う佐々木さん。上司とも気軽にコミュニケーションが取り、職場のムードメーカーになっている

企業情報

みちのくミルク株式会社

所在地 / 大崎市岩出山下野目字八幡前 60-1
TEL 0229-72-2011
FAX 0229-72-2216
<http://www.meg-snow.com/fun/factory/michinoku.html>

代表取締役 / 小原 勝義
設立 / 1996年10月
※1993年10月より全酪連宮城工場として操業開始

従業員数 / 112人(2016年2月現在)

事業領域 / 牛乳、乳飲料、清涼・果汁飲料、醗酵乳、デザートなどの製造販売

企業理念 / みちのくミルクは、食を通じて生産者と消費者を結び信頼の懸け橋となります。お客さまに、良質な乳や原材料をもとにしたおいしさと、安全で安心していただける商品をお届けし、健やかで豊かな生活に貢献します



高品質のミルクを作るために
安全・安心なナショナルブランドを支える

仕事 CASE 02

食の安全にこだわり おいしい自然の恵みを食卓に

製造 佐々木 翼さん (28歳)
みちのくミルク株式会社 (大崎市)

生乳本来の味わいを実現する
雪印メグミルク牛乳のこだわり

乳牛からしぼられた生乳には、酸素が溶け込んでいる。その酸素は、殺菌工程で加熱されると、タンパク質や脂肪を酸化させ、風味を悪化させてしまう。

牛乳の風味を変えてしまう酸素に着目した雪印メグミルクは、低温のまま酸素を取り除き、牛乳本来の味わいを実現する「おいしさキープ製法」を開発し、特許を取得している(製法特許第4015134号)。

店頭でおなじみの真っ赤なパッケージにも秘密・工夫がある。牛乳に含まれるビタミンB2は、低波長の光が当たると周囲の酸素を活性酸素に変え、品質劣化(酸化)を起こしてしまう。この現象は日光だけでなく、店頭の蛍光灯の光でも起きることが知られている。

雪印メグミルクは牛乳の品質劣化を引き起こす低波長光を効果的にカットする牛乳パックを開発した。インクに独自の改良を加えた、光をさえぎる性質の高いパッケージは「おいしさキープパック」と名付けられ、特許を取得(特許第4628669号)。

この2つの特許技術によって、生乳本来のフレッシュな風味を保っている。

みちのくミルク株式会社は雪印メグミルクブランドの東北唯一の製造拠点だ。宮城県北部を中心とする酪農家から生乳を受け入れ、雪印メグミルクブランドの牛乳や乳飲料などを製造している。



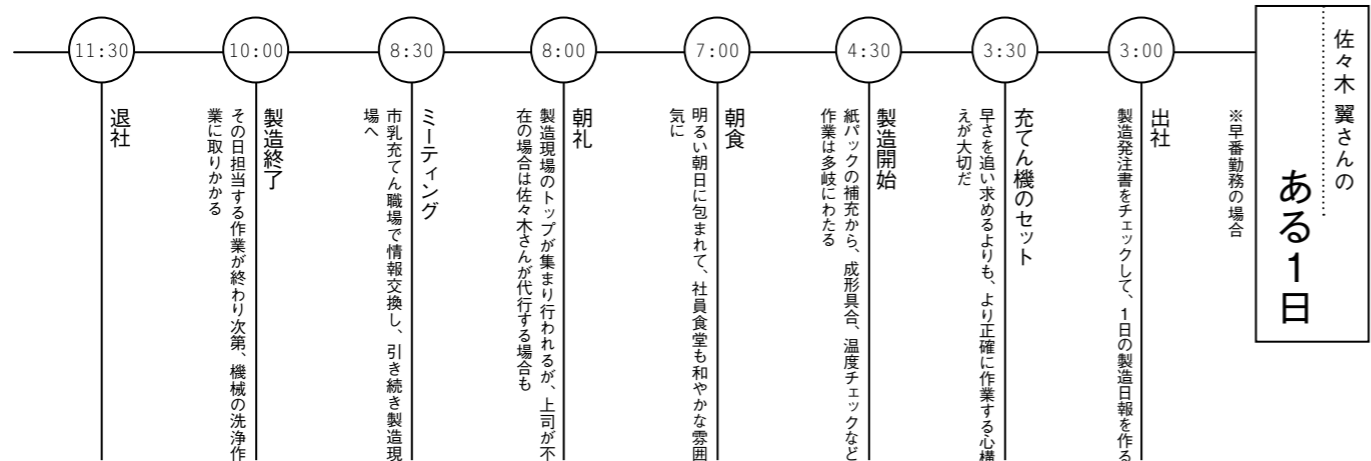
製造前には毎日欠かさず充てん機のチェックを行う。製造ラインが滞りなく稼働するためにもおろそかにできない作業だ



「市乳充てん職場」の社員で朝のミーティング。連絡事項などを申し伝える



朝一番の作業は、雪印メグミルクからファックスで送られてくる製造発注書のチェック



紙パックの接着の状態をチェック。抽出したサンプルの上下を切り取り、染色液を注入。万が一不具合があれば、色が変わり一目で分かる



製品の重量もきめ細かく計量しなければならない。内容量にバラつきが生じたら一大事だ



真っ赤なパッケージは雪印メグミルクブランドの象徴。ミルクカートの補充も佐々木さんが行う

未来のACEへ
先輩からのアドバイス

この職場で働く上で、特に必要な資格はありません。ただ、機械や電気について学んでいると即戦力になると思います。また、学校では「自分がやりたいこと」を熱心に続けることが必要ではないでしょうか。何事も諦めない強い気持ちは、社会に出てからもきっと役立つと思います。

製造ラインの仕事は毎日同じことが繰り返され、単調になりがちなので、集中力は欠かせませんし、忍耐力や責任感も重要です。

また、ひとつの製品を造るためにはチームワークが肝心です。自分には高校時代にハンドボールを、2015年からは社内のバスケットボール同好会に所属し、チームワークの大切さは肝に銘じています。同じ職場で働く仲間同士の結束力は、製品の優れたクオリティを確実に生み出していますよ。

上司に聞く

製造課長
石光 崇志さん

**明朗なキャラは職場のムードメーカー
今後は更に知識を深めて次世代のリーダーへ**

佐々木君は明るくて、話しやすく、職場の誰からでも好まれるキャラクターです。分け隔てなく気さくにコミュニケーションが取れ、職場のムードメーカーになっていますよ。良い製品づくりに不可欠な、良い雰囲気づくりに貢献してくれる佐々木君は大変ありがたい存在です。

入社してから8年間、殺菌の現場で働いたスキルは、現在の充てん作業でも存分に役立てられています。佐々木君は、もともと機械に関する専門知識が豊富ですが、さらに深められています。今後は機械の構造そのものや付帯設備など、更に奥深く学んでほしいですね。そうすれば、視野がもっと広がっていくはずですよ。

個のスキルアップは、製造ライン全体の向上につながり、ひいては会社全体の改善にもなります。将来的には、色々な面で佐々木君にリーダーシップを発揮してもらえると期待しています。

多くの作業をてきぱきとこなして得られる達成感がやり甲斐になる

毎日の作業内容が幅広いため、ひとつひとつの作業を迅速・正確にこなさなければならぬ、といったプレッシャーを感じることも。朝早く起きるのが辛い時もある。それでも「自分に与えられた仕事を確実にクリアし、製造ラインがスムーズに稼働したときに得られる達成感は大変素晴らしい」と前向きだ。

身近な「食」に関わることでできる仕事に喜びを感じる佐々木さんは、雪印メグミルクブランドの商品を店頭で目にするとうれしくなる。自分が携わった製品が世の中に出ていくのは何よりの励みだ。「家族や子どもたちに誇れる仕事」と胸を張る佐々木さんは、誰もが安心して口にできる製品づくりを目指して、今後ますますスキルを磨いていく。

を感じていた雪印メグミルクブランドの製造拠点である同社に憧れを感じていたという。念願かなって入社した後はすぐに製造課へ配属され、同社でのキャリアがスタートした。

佐々木さんは原料を調合し殺菌する作業を8年にわたり担当していた。機械のメンテナンスを中心にその工程を習熟したところ

で、次の工程に興味をそそられた。2年前に志願して「市乳充てん職場」に転属となり、現在は牛乳や乳飲料を紙パックに詰める仕事に従事している。

充てんは決して単純な作業ではない。製造前には、まず充てん機を温水殺菌する。牛乳を紙パックに詰めた後に接着するため、ヒーターをセット。充てん機内部を殺菌するための、UVランプのセット、アルコール噴霧や紙パック供給部の拭き上げも併せて行う。

製造が始まると、紙パックの形にゆがみ

がないか、適正な温度が保たれているかなど、入念にチェックする。紙パックがきちんと接着されて、中の牛乳が漏れないことも確認する。製造後は、充てん機の内部だけでなく、外部も洗浄するなど、佐々木さんの作業内容は多岐にわたる。

「限られた時間内で、多くの作業をいかに効率良く正確にこなすかが重要ですよ」と佐々木さんは言う。そのためには慎重に作業しながらも、常に時間を意識するように心掛けていく。

仕事図鑑 CASE 02

食の安全にこだわり おいしい自然の恵みを食卓に

製造
佐々木 翼さん (28歳)
みちのくミルク株式会社 (大崎市)

企業情報

株式会社アキヤマ

所在地 / 加美郡加美町字一本杉 6
 TEL 0229-63-8011
 FAX 0229-63-7114
 http://akiyama2008.co.jp



代表取締役 / 足利 芳則

設立 / 2008年1月

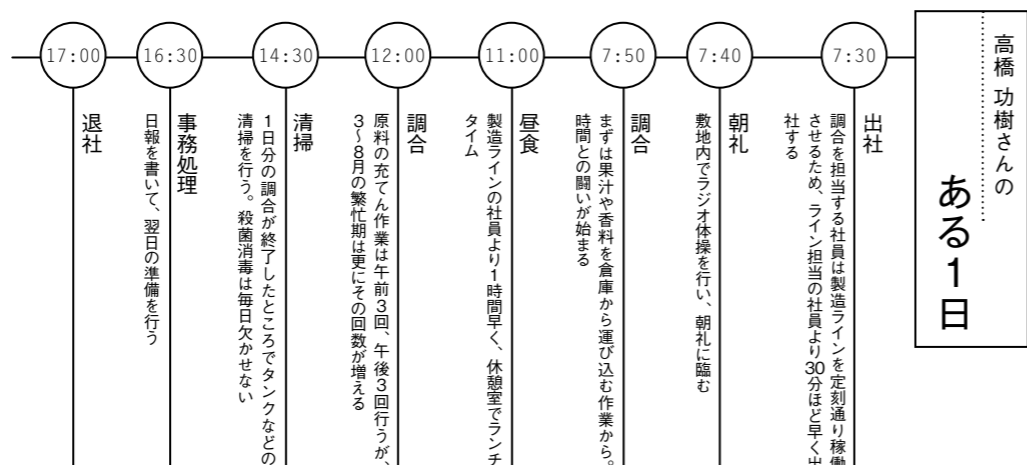
従業員数 / 20人 (2016年2月現在)

事業領域 / 清涼飲料及び菓子製造・販売(ポリドリンク、ポーションゼリー、コーンスナック、チョコスナックなど)

企業理念 / 「いつも笑顔と一緒にいたい」安心・安全で、おいしくて、みんなが楽しくなるような商品をお届けすることで、豊かな食文化の創造に貢献する



分からないことは、すぐ先輩社員に尋ねる高橋さん。気軽にコミュニケーションが取れる職場は、和やかな雰囲気にも包まれていく



調査を終えたゼリーの糖度を幾つかの工程を経て念入りに測定する



酸性・アルカリ性のバランスを、専用のpH計で測定するのも高橋さんの役割のひとつだ



果汁や香料の調査は特に細心の注意を払う。レシピ通りに行わないと、商品の味を大きく左右することになる



ひとつひとつの作業を手際よくこなす高橋さん。ゼリーの原料を正確に計量していく



先輩からの
未来のACEへ
アドバイス

自分は工業高校を出た訳ではなく、手先も決して器用な方ではありません。学校で専門的な勉強もしていません。それでも現在は主力商品の心臓部といえる部署で仕事を任されています。特別な資格や知識よりも、この仕事は当人のやる気が一番だと実感しています。

また、会社勤めは人付き合いも大切。トラブルが生じた際、上司や先輩にすぐ相談できないと、問題を一人で抱え込んでしまうことに。ひとつのミスが全体の流れに影響を及ぼしてしまうことも考えられます。会社には自分の親ぐらい年齢が離れている先輩社員もいますが、家族のように気軽に話しかけてくれます。歳の差を気にすることなく、コミュニケーションが取れる今の職場はとても働きやすいですね。

長い年月が経っても
当時と変わらない味を守る

子どもの頃、口にした食品で、いつまでも記憶に残っているものがある。東北弁で「かわいい」「愛らしい」を意味する「めんこい」から名付けられた、「メン子ちゃんミニゼリー」もそのひとつ。

1985年に誕生したこの商品は、子ども会の行事でもらうお菓子の詰め合わせに入っていたり、遠足のお弁当に入っていたりした。東北地方に暮らす30代、40代の大人にとって、ジュシーなフルーツの風味が忘れられない特別なものですよ」と高橋さんは話す。

人一倍慎重な性格を見込まれ調査の部署へ配属された高橋さん。「慎重すぎるあまり、確認作業に手間取ってしまい、製造工程に遅れが生じてしまうこともありましたが」と今では失敗談を笑って話せるほど、高橋さんの作業スピードは格段に早まっているという。

そんな高橋さんは、同社伝統の味をこれからも守り伝えていく使命感に燃えている。

「自分が関わっている商品が多くの人々に愛されていることを実感します」と目を輝かせる高橋さん。更に経験を積んで、将来は商品開発にも積極的に意見が言えるようになりたいと願っている。

また、1975年発売の「ミルクちゃんフルーツ」は、冷やしてそのままドリンクとして、また凍らせるとアイスキャンディーとして食べられ、特に夏場は大人気。1本当たりのミルク(脱脂粉乳)の量が多く、凍らせたときのシャリシャリした食感が特徴だ。

これら数々のヒット商品を製造・販売しているのが、加美町に工場を構える株式会社アキヤマだ。ロングセラーの秘密は、いつまでも変わらない味にある。そのためには素材を吟味し、レシピ通りに調査しなければならぬ。当時の味を守り続ける同



1

ゼリーのテイastingも高橋さんの仕事だ。果汁本来の味わいが生きている「メン子ちゃんミニゼリー」は、同業他社にはない優れた品質が自慢

2

続々とアキヤマの商品が生み出される工場。一連の製造ラインが滞ることのないよう、若手を中心に社員ひとりひとりが責任を持って各々の持ち場を担当している

3

アキヤマの商品は大人になってからも記憶に残るものばかり。競争の激しい業界において、品質が優れているからこそアキヤマ・ブランドは愛されている



社で、その味づくりに携わっているのが高橋功樹さんだ。

東北の人々に愛され続ける懐かしい伝統の味に誇りを

高橋さんが材料の調査を担当するようになって約1年半。主力商品「メン子ちゃんミニゼリー」の調査に携われることが何よりの誇りだという。

厳選された原料を、レシピに従って計量し、温度管理をしながら調査する作業には緻密さが求められる。「調査のレシピは商品毎に異なり、レシピ通りに調査しないとこの味は出せません。製造の要になる、とても重要な仕事なので緊張の連続ですけど、それだけにやり甲斐もあり

仕事
図鑑
CASE
03



安心・安全で美味しく
楽しくなる商品づくりを

製造
たかはし こうき
高橋 功樹さん (20歳)
株式会社アキヤマ (加美郡加美町)



CASE 04

仕事 図鑑

幸せを感じてもらう 洋菓子づくり

洋菓子職人 小野寺 聡美さん (33歳)
株式会社パルポー (気仙沼市)

ここにしかない「メイドイン気仙沼」を 職人の手づくりで生み出す

気仙沼市でパンやケーキ、洋菓子の製造・販売を行うパルポーは、徹底した手づくりでこだわっている。職人が素材から吟味し、丁寧に仕込み、ひとつひとつ丹精込めて手づくりしていることが、評判を呼び、地域に定着している。

同社は、地元で愛される店として地域貢献を積極的に行っている。東日本大震災時は、店舗・工場のパンやお菓子を無償で提供した。「地元の方には創業以来、本当に支えていただけて感謝しています。食べていただけて少しでも幸せを感じてもらえるようにという気持ちで作り続けています」と小野寺恵喜社長は話す。震災以降は、地元の子どもたちの5歳の誕

生日にパースデーケーキをプレゼントする企画を行っている。

同社が全国に送り出す人気商品が「ゴット」だ。スポンジとサブレとパイ生地を別々に焼き上げ、チョコを挟んで生地を重ね合わせる。そして、外側にもチョコを塗り、スライスアーモンドをまわせた焼き菓子である。厳選された素材や、てん菜糖などを使って、焼いた生地を2日間寝かせてから仕上げるなど、熟練した職人が手間ひまかけて作りあげる。

素材が生み出す味わい、3種類の生地それぞれの食感、やさしい自然な甘さなどから、絶妙なおいしさが生まれる。職人が手づくりするため、1日6千個が限度だという。ゴットはテレビや雑誌でも多く取り上げられ、全国から取り寄せ注文がある人気商品となっている。

チャンスがあれば自作のケーキが ショーケースに並ぶ商品になることも

小野寺聡美さんは、ゴットのほか、同社の洋菓子全般を作っている。父は調理師でその影響からか高校の時からケーキ職人になることを夢見ていた。「記念日やお祝いの日にはケーキとかお菓子が必ず出てきます。そういう場面に自分が作ったものがあるというのは、とっても素敵なことだと感じました」と、小野寺さんはケーキ職人を志した当時を振り返る。

地元の高校を卒業後、東京で製菓技術を学び、2003年に同社に入社した。小野寺さんは入社面接のとき、社員や地域を大切に、商品づくりでは手づくりを徹底するという、同社の社風を感じたという。そして、「ここなら私でも頑張



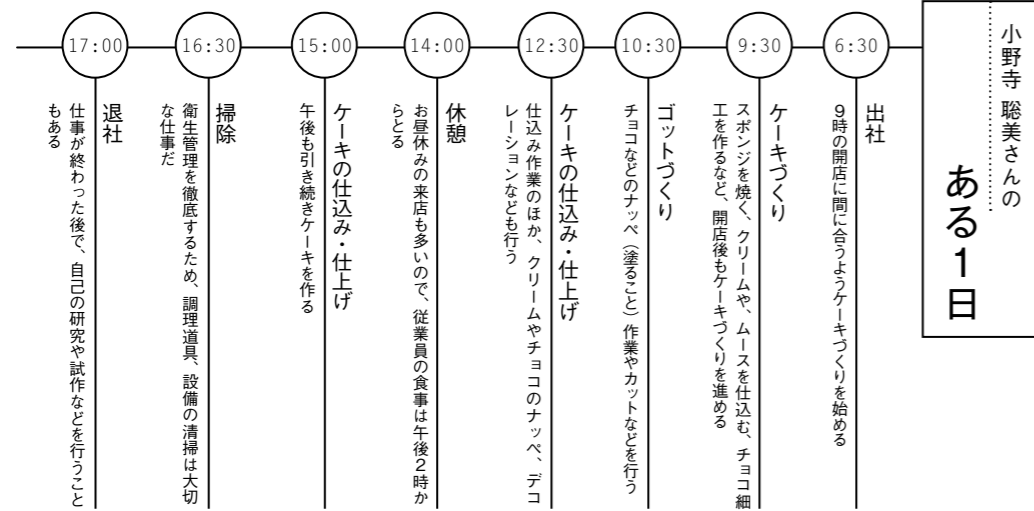
自分で作ったものが 喜んでもらえるのは素敵なこと

員でもチーフと社長に認められれば商品として店頭に並べることができる。小野寺さんも入社3年目に「カフェフォンティヌ」や「モンモンブラン」を生み出した。「自分が生み出した商品で、地域のみなさんに喜んでもらえたらうれしい。ケ

キづくりを通じて会社の方針でもある「気仙沼を大切に作る気持ち」も届けていきたいと話す。名高いゴットのように、いつしか多くの人たちに愛されるお菓子を制作したい。そんな夢を描きながら、小野寺さんはひたむきに、そして楽しくケーキとお菓子づくりを続けている。



3 ゴットは3つの生地を重ね合わせた状態からいったん直方体状にカットされる。その外側にチョコを塗り、スライスアーモンドをまんべんなく付ける
4 スライスアーモンドをまぶした状態のもの2本をまとめて、ゴット1個分の厚さにカットする
5 ゴットには、チョコ味・抹茶味・紅茶味・コーヒー味の4種の通年商品と、いちご味(写真中央)など季節限定商品がある



小野寺さんがつくった「カフェフォンティヌ」。コーヒー味のベースと、イチゴ・ブルーベリーの甘さ、酸味とのほどよいバランスが大人テストを感じさせる



小野寺社長(写真左)は、新商品の試食だけではなく、ふだんから商品の味見をしてスタッフと意見を交わす



ゴットは種類が多く、工程も何段階もあるため、職人が手分けして作る。チーフから教えられ、小野寺さんもまた後輩を指導しながら、技を磨いていく



ケーキづくりは材料の吟味や正確な仕込み、気持ちを集中させて丁寧にデコレーションを行うなど、基本が大事である

未来のACEへ 先輩からのアドバイス
パルポーで洋菓子を作るために特に資格が必要だということはありません。洋菓子づくりというのは、自分で限界を作らないようにどこまで追求していくかということだと思えます。私自身も、もともと不器用な方で、これはできない、あれも無理、と思っていたこともありましたが、何回も練習してやってみると意外とできるようになるものです。できるようになると、自信になります。最初から自分で壁を作ると、もったいないですね。
それともうひとつ「感謝の気持ちを忘れない」ということ。商品を買っていただくお客さまはもちろんですが、仕事をすることでひとりでやっているつもりでも、知らないところで誰かが助けてくれているということがあります。それを忘れないように、そういう目配り、心配りをしながら仕事をするということが大切です。



1 パルポーでのケーキづくりやお菓子づくりは、いつも真剣な気構えで行う。パースデーケーキも、心をこめて作る
2 パルポーKeiki Sinjo店のショーケース。カウンターには、誕生ケーキをプレゼントされた子どもたちから送られてきた笑顔の写真が貼ってある