



CASE 01

株式会社精工 宮城工場 (加美町)
製袋課
早坂 麻衣さん(21歳) 佐々木 愛華さん(20歳)
Hayasaka Mai Sasaki Manaka



フィルムにズレが発生しないように入りを調整する



フィルムロールが不足していないかモニターでチェック



出来上がった製品を封入する



カスタムメイドの対応力と一貫生産による短納期が強み



株式会社精工は主に農産物包装用フィルム製品の製造を手掛ける企業です。強みは、クライアントごとの要望やニーズに合わせたカスタムメイドができる対応力と、印刷から各種加工まで自社一貫生産による短納期の実現です。農産物の形状や大きさ、硬さ、鮮度が落ちやすいなどの特性に合わせてさまざまな特長を持つパッケージを提案、製造。農産物を「入れやすく、出しやすい」「商品棚に置きやすく、目に留まりやすい」「傷みにくく、できる限り鮮度を保つ」ための加工を工夫し、技術開発を行っています。

活版印刷業で創業した歴史から印刷の美しさと品質に定評があり、単色から多色まで柔軟に対応。こだわりは、袋の外側に印刷する「表刷り印刷」。この手法は中身が直接インキに触れないというメリットの反面、非常に高い技術が必要としますが、同社は「大切な作物を安全に消費者のもとへ届けたい」という思いで表刷り印刷に特化しました。

袋状に仕上げず、フィルムに図案を印刷してロール状に巻き取った(スリット加工)状態での納品も行います。これは農産物の栽培工場から収穫から充填、包装までを機械で行う場合に利用されるものです。精工では高知と茨城にも製造拠点があるため、宮城工場は主に東北・北海道の需要に対応しますが、同工場だけが持つ特殊な機械や技術で作られた製品は全国各地へ届けられています。

て枚数が不足していないかどうか確認。機械化が進んでも、人の手と目にはかきできない仕事がたくさんあります。チェックが終わった製品は規定の枚数を封入し、段ボール箱に収めていきます。

機械に不具合が起きたり、フィルムのロールの補充が必要になったりした際は、ブザーでオペレーターに知らせ、対応してもらいます。入力の合わせが、2ミリずれただけの場合などは、一旦機械を止め自分で微調整を行うことも。佐々木さんは「決まった時間内にできるだけたくさん袋を生産することが日々の目標」と話し、「だから自分でできる調整はオペレーターを頼まずにやらないと」。機械のスピードに負けずに手を動かしながら、目は製品と機械全体とフィルムの残量を常にチェックしています。



本社立ち上げ当初使用していたラベル

会社概要

株式会社精工 宮城工場

所在地	〒981-4263 宮城県加美郡加美町字雁原 81-1
TEL	0229-63-5533 (代)
URL	https://seikou-web.com
代表	代表取締役社長 林 正規
設立	1950年8月
従業員数	617人 (グループ計671人) (2023年6月時点)



「製袋(せいいたい)2係」とプレートが付けられた扉を開けると、ずらりと10台ほどの機械が並んでいました。1台に一人ずつ担当者が付き、機械が高速で作り上げていくフィルム製のパッケージを検品、計量して封入、箱詰めをしていきます。入社4年目の早坂麻衣さんと3年目の佐々木愛華さんも、担当する機械の脇に立ち作業に集中していました。

株式会社精工は1991年に大阪で創業した歴史ある企業。当初は活版印刷業からスタート、戦後は農産物包装用のプラスチックフィルム資材を取り扱う商社として発展しました。経済成長とともに業界の技術開発が進み、鮮度保持など機能性の高いフィルムが開発されると需要が

急増。同社は1993年、高知県に初の自社フィルム加工工場を新設しました。需要はますます拡大し、1995年に宮城県、その後茨城県にも工場を竣工。現在、宮城工場では4つのエリアでフィルム印刷から加工、製袋まで一貫生産を行っています。

「あっ、この袋見たことある!」
身近な製品を作る仕事に感じた魅力

早坂さんと佐々木さんは製袋課2係に所属。宮城工場ではパッケージ製造を行う製袋課には4係まであり、2係では野菜や果物を包装するための袋を作っています。一年違いで入社した二人はとても仲が良くいつも笑顔でおしゃべりしては、工場内の雰囲気を楽しんでいます。二人は共に地元の高美農業高校出身。早坂さ

「機械化・自動化が進む業界
それでも人にしかできない仕事がある」

「パックの仕事は「ミスなく正確に、製品を出荷できる状態にすること」。ロール状に巻かれた一枚のフィルムが、機械を通過することで折りたたまれ、チャックを付けて脇をシールし、切断され、パッケージになります。これが次々と手元に送られ、パックは自分の目で検品を行います。チャックがきちんと付いているか、フィルムにズレがないか、強度は規格通りか、途中で微細なゴミなどが付着していないか。口に入れる農産物のパッケージなので、もちろん衛生面は最重要。ラインの途中で製品が落下し

一枚のフィルムから生まれるパッケージ野菜・果物をフレッシュに包装



農産物を産地から消費者へ
安全に鮮度よく届ける技術力

一年先輩の早坂さん(右)と佐々木さん

んは知人が勤めていたことから同社を知り、工場見学で職場の雰囲気の良さに惹かれて入社を決意しました。佐々木さんは高校の先生に進路相談をしたところ「あなたは手先が器用だから、向いているのでは」と勧められ、工場見学で雰囲気の良さや仕事内容に納得して心を決めたそう。「スーパーでよく見るパッケージをこの工場で作っていると知って、テンションが上がった!」と口を揃える二人。「自分でも作ってみたいと思った」そうです。

入社当初は、覚えることが多く、立ちっぱなしで体力的にも疲労がたまり「休みが待ち遠しかった」。そんな「新米パック」たちがこの仕事を好きになったのは、何より職場の先輩たちの明るさと優しさのおかげだそう。早坂さんは「慣れば皆さんすぐく面白くて、毎日笑いが絶えません」。佐々木さんは高校の一年先輩の早坂さんと早く仲良くなりたくて、「話しかけてもらったときはすごくうれしかった」そうです。



一枚のフィルムが機械を通過して袋状になる



チャック部分がきちんと付いているか目視で確認



決まった枚数ごとに揃える



判断に迷うことは必ず先輩に相談



袋状になった製品を検品する

先輩の声



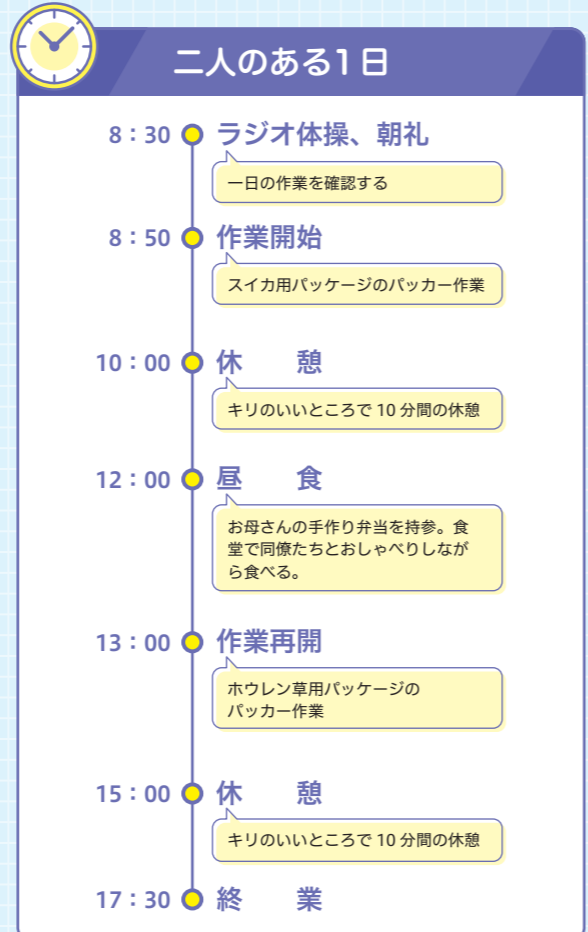
製袋課2係主任 古内邦子さん

素直さがもたらす成長 職場を明るく照らす存在

とにかく素直で明るく、真面目な二人です。「わが子よりかわいいね」と同僚と笑い合うほど、職場になじんでくれてありがたい存在。早坂さんはコミュニケーション力が抜群で、新人の頃は何でもよく聞きにきていました。4年目の今では職場で人同士をうまくつないでくれたり、周囲のフォローもしてくれたり、頼もしくなりました。佐々木さんは手先が器用で飲み込みが早く、目に見えて成長していきます。静かにコツコツ頑張るタイプ。私が若い頃はこんなにできなかったから感心するし、先が楽しみです。

注文を付けることはほとんどありませんが、私たちも含めて仕事に慣れると基礎的な事柄がおろそかになりがち。日々の地道な仕事に手を抜かないことをお互い気をつけたいです。

二人がいると職場が明るく笑いに包まれます。ポジティブな空気で満たされると、ミスも減り作業効率も向上するもの。これからも元気を振りまいてほしいです。



「挽回すればいい、大丈夫」に救われた ポジティブ思考を先輩から後輩へ 入社当時、佐々木さんは職場で緊張しがちで、機械の不具合をオペレーターに説明する際もうまく伝えられずにいました。いつも元気で明るく積極的な早坂さんに憧れ、「自分の言葉でハキハキ話せる麻衣ちゃんを、うらやましく思いました」と打ち明けます。そんな自分を変えたくて、早坂さんや他の先輩の言葉を真似ることから始めたところ、あるときすんなりオペレーターに話を通じたそう。「これだ！って腑に落ちて、すごくうれしかった。麻衣ちゃんの姿勢に影響されて、入社前より性格も積極的になったと思う」と喜びます。そんな早坂さんも、実は入社当時は、パッケージの強度チェックでミスをして周りに迷惑をかけ、なかなか立ち直れなかったことも。一緒に働く先輩から「失敗は誰にでもあるもの。ここから挽回すればいいんだから、大丈夫！」と声をかけられ元気が出たといいます。この経験もあって、周囲と積極的にコミュニケーションをとることを意識するようになった早坂さん。「分らないことは自分から聞きに行く、分かるまで聞くことが自分と職場全体のために大切。仕事は一人ではできないので」。先輩に励まされて成長した早坂さんが、一年後輩の佐々木さんを勇気づけ、精工の「ポジティブDNA」は受け継がれています。

宮城工場は、一日に製造するパッケージは約300万枚にもなります。製袋課は圧倒的に女性の割合が高く「女性にとっても働きやすい職場だ」と二人は話します。比較的近い地域から通い、長く勤める社員が多く、産休・育休の取得率も高い水準。出産・育児経験者が多いことから理解もされやすく、お互いに助け合う環境が整っているそう。

「挽回すればいい、大丈夫」に救われた ポジティブ思考を先輩から後輩へ 入社当時、佐々木さんは職場で緊張しがちで、機械の不具合をオペレーターに説明する際もうまく伝えられずにいました。いつも元気で明るく積極的な早坂さんに憧れ、「自分の言葉でハキハキ話せる麻衣ちゃんを、うらやましく思いました」と打ち明けます。そんな自分を変えたくて、早坂さんや他の先輩の言葉を真似ることから始めたところ、あるときすんなりオペレーターに話を通じたそう。「これだ！って腑に落ちて、すごくうれしかった。麻衣ちゃんの姿勢に影響されて、入社前より性格も積極的になったと思う」と喜びます。そんな早坂さんも、実は入社当時は、パッケージの強度チェックでミスをして周りに迷惑をかけ、なかなか立ち直れなかったことも。一緒に働く先輩から「失敗は誰にでもあるもの。ここから挽回すればいいんだから、大丈夫！」と声をかけられ元気が出たといいます。この経験もあって、周囲と積極的にコミュニケーションをとることを意識するようになった早坂さん。「分らないことは自分から聞きに行く、分かるまで聞くことが自分と職場全体のために大切。仕事は一人ではできないので」。先輩に励まされて成長した早坂さんが、一年後輩の佐々木さんを勇気づけ、精工の「ポジティブDNA」は受け継がれています。

大好きな仲間がいる職場で 将来はチームを引っ張るリーダーに

細長い形が好き」と佐々木さんが言うと、早坂さんは「私はサンドイッチかな。パンダの柄が一番かわいい！」と盛り上がりります。二人とも昔から漠然とした将来の夢を持ちながらも、高校卒業後すぐ就職することを選びました。実際に社会人となって感じたのは「大人の大変さ。でもそれと同じくらい、働くことの誇らしさも」。早坂さんも「親に早く業をさせたかった」と話し、初任給で家族に寿司をごちそうしたことや、昨年は両親を温泉旅館へ招待した思い出を披露してくれました。

後輩へメッセージ

ネガティブ思考にならず前向きに！



「仕事内容や職場の雰囲気は実際に見ると想像していたものと違うこともあります。一社だけでなく複数の企業を見学するのがおすすめ。就職前の貴重な時期は、今しかできないことを悔いなく思いっきり楽しんで」（佐々木さん）



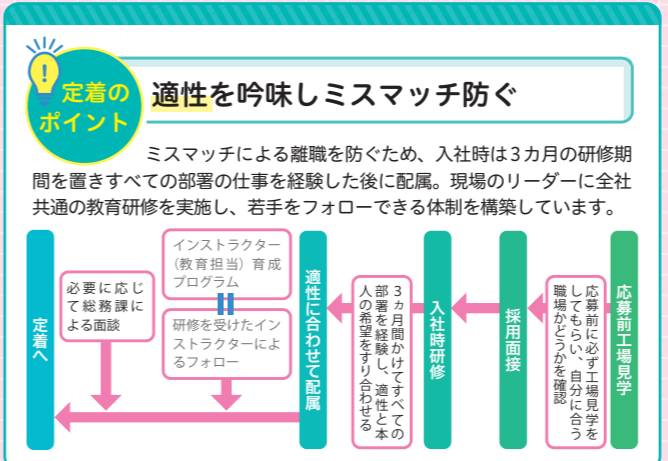
「仕事で失敗してもネガティブなことは考えず、前向きに！落ち込んだら一人で抱え込まず周囲に相談して。リフレッシュしながらメンタルを元気に保つことが、長く続けるために一番大事だと思います。」（早坂さん）

オフショット



二人のリラックス方法

「3匹の愛犬との散歩でリフレッシュしています！」と話す佐々木さん。天気の良い週末は、2時間ほどかけてゆっくり散歩に出かけるそう。特に小学2年生のときから家族として過ごす15歳の「プー口」は、もはや相棒ともいえる存在。趣味のドライブと一緒に連れていくこともあります。お酒も友だちとのおしゃべりも大好きな早坂さんのオフは、飲み会が多め。地元だけでなく電車を使って出かけることもよくあるそうで、「新幹線で仙台に行き、友だちの家に泊まって夜通し飲みながら語ることもあります！」。



採用担当者の声



総務課 課長 寺川 成子さん

素直な心と伝える力で「働きやすさ」は作れます

まずは、他人の言葉を頭から否定せず受け入れる「素直さ」を持ってほしい。その上で「自分の言葉で伝える力」を育てましょう。コミュニケーションが上手なほど、居心地よく楽しく働くことができます。分からないことは自分から聞きにいき、「できない」と言う前にやってみる。何ができないのか、課題は何かを整理できるようになれば成長していけますよ。

CASE 02

株式会社にしき食品 (岩沼市)
商品開発部
佐々木 志織さん (32歳)
Sasaki Shiori



「うちそうレトルト」で人を笑顔に
感性と技術で磨き上げる商品設計



入社7年目、レトルト食品のレシピ開発を担当する佐々木志織さん

にしき食品の心臓部「商品開発部」
試作を繰り返し、レシピを完成

にしき食品は、世界の料理を「カンタン」に、をコンセプトに自社ブランド「NISHIKIYA KITCHEN」を立ち上げ、現在カレー、スープ、パスタソースなど約120種類のレトルト食品を取り揃えています。宮城県内をはじめ東京にも直営店を持ち、オンラインショップも好調と、近年の内食需要の高まりを背景に急成長を遂げています。そうした同社のレシピ開発を一手に行う、心臓部とも言えるのが「商品開発部」です。今回特別に許可を得て入室しました。一歩足を踏み入れた途端、スパイスの香りが胸いっぱいに広がります。スパイスを計量したり、鍋をかき混ぜていたり、

白衣を着た10人ほどのスタッフの皆さんが真剣な表情で取り組んでいます。佐々木志織さんは入社直後から商品開発部に配属され、現在7年目。レトルト食品のレシピ開発を担当しています。「商品企画課で考えた商品を、レシピに落とし込み、生産部で商品化できるようにするのが私たちの役割です」と佐々木さん。同社では自社ブランドのオリジナル商品のほか、大手企業のプライベートブランド(PB)商品の製造も行っています。商品企画課のコンセプトに沿って作成するレシピは、企業からの要望に合わせて、材料の組み合わせや分量、製法などの組み合わせを変え、微調整しながら試作を繰り返し、改良していきます。「一人で担当するため、時に行き詰ってしまうことも。そのため、先輩や

興味尽きないのかもしれない。「自分が手掛けた商品が店頭で並ぶのを見た時は、それまでの大変さは吹き飛び、大きな達成感を得ることができるとです」。そこにはものづくりに携わる者だけが得られる喜びがあります。商品開発部の業務には、商品企画課や営業本部など他部署と連携したり、取引先の企業との打ち合わせなどの場面もあります。レシピが完成し、商品化が決まれば、工場にも出荷し、レシピ通りの味が再現できているかどうか確認する必要もあります。「一人で担当するにしても、一つの商品が完成するまでは多くの人が携わっているの、コミュニケーションはとても重要です」。



会社概要

株式会社にしき食品
所在地 〒989-2421 宮城県岩沼市下野郷字新関迎 265-1
TEL 0223-29-2091
URL https://www.nishiki-shokuhin.jp
代表 代表取締役 菊池 洋
設立 1952年
従業員数 500人 (2023年3月現在)



材料とスパイスの
組み合わせは無限
奥深いレシピづくりの魅力

佐々木さんが仕事をする上で大切にしていることは、正確さ。「スパイスは0.1グラムの分量の違いでも味が大きく変化してしまうため、正確な計量を常に心がけています」。また、「入社前まではそれほどこだわった料理をしたことはありませんでした。しかし、当社では水や塩、野菜、スパイスなど材料に徹底してこだわった上に、インド研修なども行い、レトルト食品のおいしさをとことん探求しています。そうした多くの人の情熱と努力が結集した材料が扱っているのだということを肝に銘じています」。スパイスと材料の組み合わせは無限だけに、レシピを完成するまでの大変さは計り知れません。だからこそレシピ作成は奥深く、

商品企画課の担当者に相談して意見を聞くなどして、できるだけ視野を広げようとしています。周囲からのアドバイスにも耳を傾けつつ味づくりを行い、完成まで早くても6か月はかかるそうです。試作を行う上で欠かせないのが、試食。「試食は多い時で1日5〜6品は行います」。食べるのが好きと言っても、さすがに毎日では飽きるのではと思いますが、「スパイスが多彩で味に変化があるせいか、全く飽きません。それどころか、試食を控えているのに、直前のランチもしっかり食べてしまったりするんですよ」と笑顔で語ります。

内食需要の高まりを背景に急成長
レトルト食品に特化した専門企業



1939年宮城県仙台市で佃煮屋として創業、1952年西木食品製造株式会社を設立、2022年3月、設立70周年を迎えました。創業時は佃煮や豆腐などの惣菜を主に製造していましたが、1975年よりレトルト殺菌装置を導入し、レトルト食品製造を開始する。1980年代半ば、事業拡大に伴い岩沼第1工場を増設。水、塩、素材にこだわった商品づくりが高く評価され、企業からPB商品の開発依頼が相次ぐようになりました。

2021年、「にしきや」から「NISHIKIYA KITCHEN」へとリブランディングを行い、ロゴやパッケージデザインなどを一新した。以降、「世界の料理を「カンタン」に。」をコンセプトに、カレー、スープ、パスタソースなど、約120種類のレトルト食品を取り揃えた専門ブランドとして展開。宮城県に4店舗・東京都に2店舗直営店を構え、自社のオンラインショップでの販売のほか、セレクトショップ、カタログギフトなどで販売がされています。2022年12月、新設した空港南第2工場が稼働開始した。月間生産能力は約400万パックから1.5倍の約600万パックへと拡大、内食需要の高まりを背景に増加するOEM生産の依頼に応えるとともに、「NISHIKIYA KITCHEN」の販売強化を行いました。



異なる配分で味の変化をみる



正確な計量がレシピづくりの基本



器具の洗浄も大切な仕事



機械の扱いも手慣れたもの



先輩や同僚のアドバイスが心強い



芳醇な香りを放つカレーソース

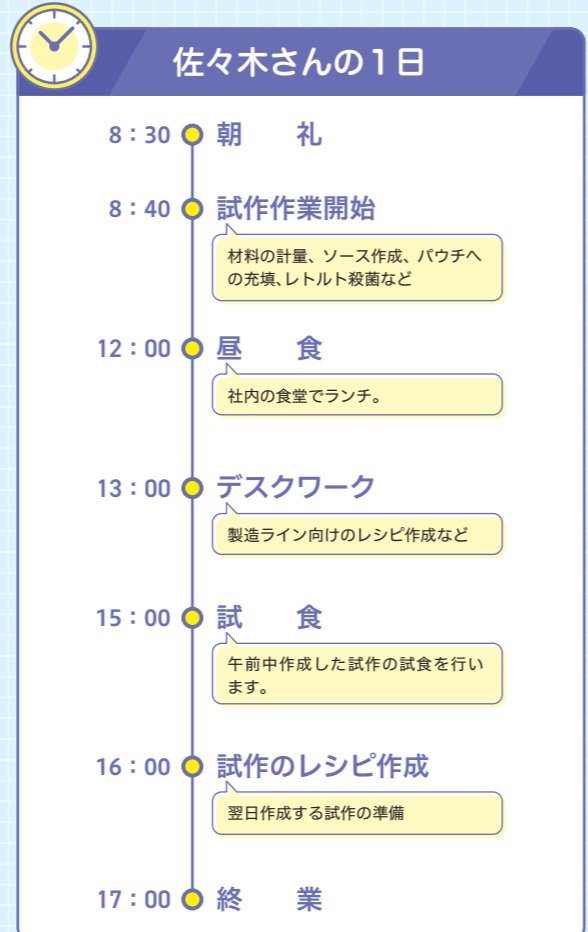
上司の声



商品開発部 主任 目黒真理さん

周りの状況を素早く判断し サポートできる頼もしい存在です。

商品開発部には現在15人のスタッフがあり、年間で約5,000回の試作を行っています。取り扱うスパイスや原材料も、商品数が増えるにつれて、格段に増えています。さまざまなスパイスを正しく取り扱った上で、分量を正確に計量する必要があります。数えきれないほどの試作と試食を繰り返す、神経を遣う仕事ですが、商品化された時は大きな達成感が得られる仕事です。佐々木さんとは試作を行ったり、試食をしたり、日々肩を並べて仕事していますが、明るくて誠実、気配りの人。周りの状況をよく見て、他の人のこともしっかりサポートしてくれる頼もしい存在でもあります。生産部の皆さんともコミュニケーションをとり、スムーズに業務を進めています。結婚してママになったことで、子ども向け商品開発への興味やアイデアが広がったようです。今後も魅力的なレトルト食品を開発するために、商品開発部一体となって、レシピづくりの精度を磨きたいと思います。



ライフステージの変化に対応 働きやすい職場づくりを実現

佐々木さんは、一昨年長男を出産し、約1年の育児休暇を経て職場復帰を果たしました。「復帰後1カ月は子どもが保育園に慣れるようにと時短勤務を希望しました」。勤務にも慣れるよう仕事を調整してもらったと加えます。「周囲の皆さんに支えていただき本当にありがたく感謝しています」。現在、社員の約半数が女性という同社。業務管理部人事労務担当部長の西木和彦取締役は「ライフステージが変化しても働き続けられるよう産前産後休暇、育児休暇をしっかり取得できるような職場環境を整え、支援しています。また、男性社員も育児休暇を取りやすいよう推進しています」と語っています。また、ワークライフバランスも重視し、希望に応じて有給休暇を取りやすい環境が作られています。

生活実感を商品企画に生かして 人としての成長が感性を育む

育児休暇中、佐々木さんはレトルト食品のありがたみを実感したそうです。「さつと温めて、さつと食べられるレトルト食品の手軽さが身に沁みました。でも、中には『レトルトは手抜き』というイメージを持っている人もいます。それらを払拭できるイメージや使い方のシーン、商品の提案をしたいです」。多くの場合、商品企画課で考えた商品をレシピに落とし込むケースが多いが、社内から商品企画課に提案することも可能で、アイデアを自由に書き込める社内のフォーラムも用意されているとのこと。佐々木さんは「キットズカレールーの1歳用・3歳用など、子ども向け商品

将来を見据え、ブラッシュアップ 資格取得にも挑戦中

近年、にしき食品の成長は目覚ましいものがあり、昨年も空港南第二工場が完成し、生産能力をより一層高めています。同年、東京ミッドタウンに直営店がオープンし、話題となりました。そんな会社の成長について、佐々木さんは「創業時は佃煮屋さんでしたが、今はレトルト食品専門店として『NISHIKIYA KITCHEN』が各地でオープンし、アイテムもどんどん増え、メディアでも取り上げられ、多くの消費者に食べていただけているようになりました。この先を想像しただけでもワクワクしてにしき食品の一員であることを誇らしく感じます」。会社の成長に合わせて、自らのスキルアップを図るため、惣菜管理士やスパイスコーディネーターの資格取得にも挑戦中です。「会社が大きくなれば人も増えるでしょうから、今うちに足元を固めて、レシピづくりや味づくりにも自信を持って後輩の指導ができるようになりたいと思っています」。

同社では、今年4月インドでの社員研修を再開し、商品開発部からもスタッフが参加。佐々木さんは「私もインドで本場のカレーを味わってみたいですし」と、次なる目標に向け今から胸をふくらませています。

後輩へメッセージ

「ごちそうレトルト」で 人を笑顔にしませんか？



採用担当者の声



取締役 業務管理部 人事労務担当部長 西木 和彦さん

食べること、料理が好きなら資格は問いません

当社には、発言や提案をしやすく、アイデアを発揮できる企業風土があります。求める人材像は、明るく、素直で思いやりがあること。食べるのが好き、料理が好きという人であれば、資格は問いません。商品開発部は営業本部、資材部、生産部など他部署と連携する場面が多く、コミュニケーションを大切にし、相手の立場にたって行動できる人材を求めています。

