

手詰め「カット野菜」で差別化する

衛生面に万全を期し、最高品質のカット野菜、もやし、大根のツマを提供
従業員の意欲を高めるユニークな施策も展開し、真の「良い会社」を目指す



「当社は「もやし」「カット野菜」「大根のツマ」の製造・加工販売を手掛けていますが、自信をもっているのは品質。商品はもとより、全ての部分で業界内ではトップクラスのクオリティーを目指し、また、それを実現していると自負しています」

茨城県水戸市に本社を置く旭物産の林正二社長は、こう胸を張る。同社は一九七一年にもやしの生産からスタート。現在では、大手スーパー、

コンビニをはじめ、さまざまな取引先に多数の商品を供給している。中でも、近年、需要が急増しているのがカット野菜だ。特に二〇一三年に新開発した「12品目のサラダ」は、一日一万パック以上を売る大ヒット商品になっている。人気の秘密はレタス、紫キャベツ、パプリカなど色とりどりの一二品目の野菜が、混ぜられないように袋詰めされているところ。おいしくいろいろな料理にも

使え、かつ見た目も美しいということ、消費者と店舗の両方から絶大な支持を受けているのだ。

「通常は機械で自動的に袋詰めするから簡単ですが、この商品は全部人間の手作業。手間暇がかかるし、採算に合わせて生産ラインを作るのはノウハウがないと難しい。だから同業の中でも、『当社にしかできない』商品になっているのです」

商品の味や利便性、獨創性などを追求する一方で、食の安全面への配慮にも万全を期している。現在、カット野菜の本社・水戸工場、もやしの小美玉工場、大根のツマの鉾田工場と、製品別に三工場を有しているが、全工場でいち早くISO9001の認証を取得。二〇一三年には、カット野菜業界では日本で初めて、本社・水戸工場で、食品安全を目的とした最高レベルの国際規格FSSC 22000の認証も得ている。さらに、この認証は昨年小美玉工場でも取得済みで、今年は鉾田工場でも取得予定だ。こうした姿勢も、品質の高さにつながっているわけだ。

そしてもう一つの同社ならではの強みが「人」。「工場のパートタイマーさんも含めて、会社のためという思いで働いてくれている人がすごく多い。それがわれわれの最大の宝で

「と林社長。会社としても、例えば誕生日には、パートタイマーも含めて勤続一年以上の全従業員に数万円程度の誕生日手当を支給。昨年末には慰労の意味も込めて高級牛肉を配るなど、数々のモチベーションアップのための施策を用意して、従業員の意欲に応えている。

「今は二年後の完成をめどに、本社・水戸工場の二倍以上の生産能力をもつ新工場建設に取り組んでいるところです。その後は多少余裕ができるので、次の新商品開発も進めていきたい。ただ会社の業績自体は順調ですが、社員満足度の面ではまだまだ。ワークライフバランス面も充実させ、真の意味で、良い会社、にするというのが今後の目標です」



1. 代表取締役の林正二氏。2. 下準備からパッケージまで、徹底的な衛生管理の下で行われる。3. 野菜が1種類ずつ手作業で詰められる「12品目のサラダ」は同社のオリジナル商品