

## 楽なことに流されず、粘り強く仕事をする。

どの仕事も楽なものはありません。楽なことばかりを求めていると逃げ癖が付いてしまうので、仕事をする中で何かきつことがあってもすぐには辞めず、自分を成長させるために粘り強く頑張っていくことも必要だと思います。そのことが自信につながり、今後の仕事にもつなげていけると考えています。また、疲れが溜まった際は、友人とおいしいご飯を食べたり温泉に入ったりと、気分転換をして仕事とのバランスを取ることも大切です。



### 鎌田 隼介

かまだ こうすけ

岩手県花巻市出身。花巻農業高校食農科卒業。入社3年目。現在は製造部に所属。

## 学生記者の社員インタビュー



学生記者  
平岡 美里  
【富士大学】

—この会社を選んだ理由を教えてください。

**鎌田** 昔から食品に興味がありましたが、就活をする中で、地元で食品製造をしている当社を知りました。化学調味料を使っていないという他社と異なる点が魅力だったので、入社を希望しました。

—仕事の内容を教えてください。

**鎌田** 主に調味料、タレ製造をしています。在庫と受注状況によって何をどのくらい作るかわ変わるため、その日の製造内容を考え、別の方が作成したレシピを見ながら作っています。私は主に、きんぴら・卵の花・ナムル等を製造しています。

—仕事のやりがいを感じるのとはどんな時ですか？

**鎌田** 自分が作ったものがお客様の口に入ることが、やりがいです。「おいしい」と言われることもあり嬉しいです。

惣菜の味つけを開発したこともあり、3週間ほど試作を繰り返してやっと商品化できました。その商品に対してお客様から良い声をいただくこともあり、達成感があります。

—職場の雰囲気はいかがですか？

**鎌田** 製造部で若い年代が自分だけなので皆さんに優しくしていただいています。タレ製造では分量のちょっとした差が味に影響してしまうため、特に注意しなければならないことを教えていただきました。

—これからの目標を教えてください。

**鎌田** 部署は違いますが、今後はもっと商品開発してみたいと思っています。自分が考え、作ったものが商品化する嬉しさを経験したので、惣菜の製造はもちろんですが、商品開発もしていきたいです。



煮物製造ラインの計量工程にて。具材の計量を行いながら、具材の固さや色合いにも注意を払う。



衛生管理、安全管理の徹底で、お客様に安心できる商品を製造する。



岩手県産食材のメニューを、化学調味料・保存料・着色料不使用で丁寧に味付けを行う。

### ◆経営理念

#### ほっとできる商品を製造し販売すること

食品を扱う株式会社マーマ食品では、おいしいものをお届けするだけでなく安心・安全を提供していくことも必要です。安全管理はもちろん、「ほっ」とできる安心感も大事にしたいと思っていますので、化学調味料、保存料などを入れた流通向けではなく、お母さんの味を目指しています。毎日家庭で作ったお惣菜を食べる。そういった懐かしい食事を味わってほしいので、保存料などを使用せず、「ほっ」とできる商品を製造しています。

### ◆経営戦略

#### 製造卸から製造販売への業態変化

当社は、北東北の量販店、問屋への業務用惣菜の製造卸をしています。しかし近年、量販店が合併などで大手の系列下に入り、自社での共同仕入れや商品開発など内製化の動きが進み、卸の売り先がなくなってきています。そこで2年前から会員制の通信販売「毎日のお惣菜」を開発し、製造卸から製造販売へ業態変化をしているところです。お客様にファンになっていただき、会員数を増やしながら当社も成長していきたいと考えております。

### ◆将来ビジョン

#### マーマ食品の食卓セットを目指して

お客様に直接お届けする部分を伸ばしていきたいと思っています。現在は煮物などの副菜中心のおかずセットを販売していますが、ゆくゆくは主菜になる肉や魚、味つきご飯なども扱い、当社の商品で食事が揃うような食卓セットを開発して行きたいと考えています。また、発送する際にハガキを入れ、お客様から意見を頂戴しています。現在は「似た味つけが多い」との意見をいただくこともあり、惣菜の味つけに差をつけることが課題です。

### 代表者からのメッセージ

自分のやりたいことがはっきりしている方は少ないので、興味があることは積極的に動き、チャレンジをしてみてください。働いていく上では、自分がやりたいことは違うことをしなければならない時があると思います。やりたいことではなくても何年かやっている面白みが出てくると思うので、その中で打ち込めることを見つけて頑張ってくださいと思います。興味がないことでも周りから認められると、やりがいになると感じます。



代表取締役社長  
伊藤 紘

### 株式会社マーマ食品のキラリ、ここが強い！

- 岩手県産の海のものの山のものを直接生産者から購入することで、新鮮なものを安い価格で提供できます。
- 化学調味料・保存料・着色料を使用せずに天然のダシを使用し、体にやさしい食品を製造しています。
- 仕入れ・開発製造・発送までを一貫して当社で行い、お客様の声をすぐに反映できる体制を構築しています。

### 》》Company DATA

事業内容	和惣菜を中心としてチルド食品からレトルト食品まで、業務用商品から市販用商品等の開発・製造・販売
資本金	1,000万円
従業員数	58名
平均年齢	46.1歳
設立	1958年4月
売上高	5億円
初任給	155,000円(大卒) 147,000円(短大卒) 147,000円(専門学校卒) 141,000円(高卒)
福利厚生	健康保険、厚生年金、労災保険、雇用保険、退職金制度あり
休日・休暇	日・他 週休二日制



最近の若者採用者数(概ね30歳未満)	25年度 7名	26年度 12名	27年度 6名
最近の離職者数(概ね30歳未満)	25年度 7名	26年度 8名	27年度 2名

【本社所在地】〒025-0084 岩手県花巻市桜町4-241-2  
☎0198-24-6811