

長年、愛され続けるのには理由がある。 すべてに対し実直な姿勢であることが老舗の凄み



七味唐辛子に使用する素材を自社農場で育て、収穫後に洗浄、乾燥、選別を行ない、焙煎や粉砕といった加工をしている牟礼工場。



POINT

- ・老舗として** 伝統、商品、および衛生管理に至るまで実直な姿勢を貫く。ユニフォームレンタルで高い衛生レベルを保つのは当然のこと。
- ・ユニフォームのこだわり** 作業に合わせて機能性の異なるユニフォームを採用。従業員が快適に働けることを重視して選んだ。
- ・導入のきっかけ** 本社工場でも利用していたから。いろんなユニフォーム会社があるが、信頼できるサニクリーンに決めた。

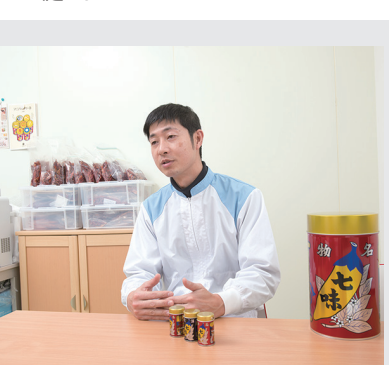
高い衛生レベルを保つにはプロのクリーニングが必要。
 レンタルシステムは食品工場が選ぶべき
 ユニフォームの在り方

JR長野駅に降り立つと、ひときわ目をひくレトロなデザインの看板がある。これは、元文元年（1736年）創業「根元八幡屋礒五郎」の七味唐辛子のもの。

「善光寺参りの手形」とまで言われる地元名物として、また長野土産として長く愛されている。「長野県産の原材料をより多く使用していく」という方針のもと、農業部門と加工作業のために作られたのが牟礼工場です。七味唐辛子に使用する素材を自社農場で種まきから育て上げ、収穫後に洗浄や乾燥、選別を行ない、焙煎や粉砕といった加工をしています」と教えてくれたのは、牟礼工場長の北村創さん。本社工場でも利用しているサニクリーンのユニフォームレンタルを、この牟礼工場でも採用したという。「食を扱っているのですから、衛生管理は徹底しています。」

七味唐辛子

子の加工段階で、万が一にでも異物混入などの事故が発生したら、大量の商品を回収することになりま



「いろんなユニフォーム会社がありますが、信頼できるサニクリーンさんに決めました。帽子を変えたいと相談した時も、要望に合った提案をしてくださいました」と製造部部長 兼 工場長の北村さん。

洗ったつもりではなく、細かく粉砕した原料の粉までしっかりと落ちてくれるプロのクリーニングじゃないと、衛生レベルは保てません」と北村さん。今回の取材にあたって、工場内に入る際には、持ち物の制限や手順を守った手洗い、消毒、使い捨ての簡易白衣や帽子の着用といった衛生管理が行われた。

とても高い衛生意識に感心していると、北村さんは「食品工場なのだから当たり前ですよ」と慣れた手つきで身支度を整えていた。

作業環境を考慮したユニフォーム選びで、快適に働く。伝統を守るため、手間がかかっても丁寧な加工にこだわる

工場のユニフォームを選ぶ際には、作業環境を考慮し、従業員が安全かつ快適に働けることを重視したという北村さん。

そのため、本社工場と牟礼工場とは、デザインや機能性の異なるユニフォームを使用している。「充填作業が中心の本社工場では、ズボンの裾にゴムが入ったユニフォームを使っているのですが、この牟礼工場では、裾が靴にかぶさるスラックスタイプを導入しました。それは、原料の細かい粉末が靴の中に入りにくいタイプを選んだためです。また、帽子においては毛髪落下を防止できる機能に優れたものを選びました。最近はそのメッシュがより細かくて、後頭部のタレが長いタイプにバージョンアップさせています」と北村さん。

上着も体毛落下を防ぐ二重袖に



収穫した原料を手作業で選り分けたり、状態を注視しながら焙煎、粉碎したりと、丁寧な加工を施すことで、風味ゆたかな七味唐辛子に。最近では商品ラインナップが増え、人気も拡大中。

なっているが、室内気温が高い環境でも快適に作業できるようにと生地が薄いユニフォームを採用している。

良質な原料と製法にこだわり、江戸時代から続く伝統の味を守る「根元八幡屋礒五郎」。粉末になった原料から加工する業者が多い中、たとえ効率が悪くても、唐辛子をさやの状態のまま焙煎し、絶妙なバランスの香ばしさを追求しているという。「風味がすべて」の七味唐辛子に対する実直な姿勢が、ユニフォームをはじめとするすべての衛生管理にも表れているのだらう。



従業員からは「ユニフォームを着ると“今日もがんばろう”という気持ちにスイッチが入る」との声が。暑くなく動きやすいユニフォームだからこそ快適に働けるという。

食品工場

【根元 八幡屋礒五郎】

<http://www.yawataya.co.jp/>

長野県上水内郡飯綱町牟礼 2001-1

TEL.026-217-5855

