

# 一日一万食!!お弁当と一緒に 今日も元気を届けます!!

2010.7.23訪問



## 青年部員の 仕事所に行きつた 聞いてきました

### 第十回 岐阜日東さん

今回、訪問させていただいたのは、一日一万食、日夜お弁当を作  
り続けている株式会社岐阜日東にお勤めの清水輝さんです。



(株)岐阜日東さんはお弁当  
のなごりグループの一員  
として笠松町円城寺で18  
年間操業されています。衛  
生面を考慮し、またベルト  
コンベアーなどの設備の整  
った新社屋を5年前に建設  
されました。

(文・岩越智俊)

訪問してみて  
立派な2階建ての社屋の  
中は空調や防犯設備が整  
っていて、社員の衛生状態  
まで把握できるよう気遣  
いがされています。けれど  
も、その設備を生かすのは  
従業員一人一人の力なん  
だなあと感じました。



## 「オノオノ」で「コノコノ」を教える

うれしいと思うことは何ですか?  
朝3時頃から8時まで、作業場にいる従業員50名の全体を見渡して、  
一分一秒のロスもないよう適切に作業ができるよう計らっています。  
うまく作業が進んだなと思うとき、自分の仕事に誇りを感じます。  
ツライことは?

毎朝早く起きること。365日24時間工場が操業しているので、気を抜く  
暇がありません。  
食品を扱う業種には付きものですが、クレームの対応という仕事があ  
ります。小さな石や一本の毛髪の混入まで細心の注意を払うことは勿  
論、トラブルの対応にはそれ以上に神経を使います。

仕事を通じて学んだことは?  
お客さんあつての仕事なんだと、自分を含め従業員にも常に認識させる  
よう努力しています。

## 聞いてなっとク 「ココだけの話」

仕事で工夫していること?

当社工場は、厚生労働省・農林水産省指定衛生管理システム「HACCP」  
高度化基準認定を、岐阜県下で初めて、国内4番目に受けることができま  
した。材料の入荷から、調理加工、盛付、出荷までの全工程において、万  
一異常が認められてもすぐ是正措置が取れるシステムを導入しています。  
自信を持って、毎日「安心・安全」をお弁当に詰めてお届けします。  
一方では、コスト削減のため、外国人研修生を受け入れています。生活習  
慣や衛生の観念が日本人とは違つたため、手洗いや片づけなど基本的なこ  
ろから厳しく指導、監督する必要がありますが、「HACCP」導入によ  
り、徹底した衛生管理が図られています。

近年の業界の事情について

当社は事業所向けの400円前後のお弁当を主力としています。  
商品開発においては、夏限定で麺類を提供したり、女性向けにおいしい  
ものを少しづつ、摂取カロリーを抑えめに計算したお弁当など工夫を凝  
らしています。  
近くで廃業する弁当屋さんが出る一方、まだまだ安い弁当さんが外部  
から進出してきます。本当に競争が厳しい世界です。