



食料品製造

有限会社節辰商店

ふしたつしょうてん
(名古屋市)



新船液体工場

あだち ひでこ

工場長 安達 秀子さん

ココがすごいポイント♡

平釜ひらがまで水からしっかり煮出す、昔ながらのつくり方

わが子のように愛しいつゆ 家庭と同じやり方でだしを取ります

(有) 節辰商店は、いまから約160年前に名古屋で開いた乾物商かんぶつしょうぶつしょう(※)からはじまりました。100年以上、かつおぶしを中心に乾物をつくって売ってきましたが、私が入社した平成6年に初めて液体のつゆを開発することになり、なんと、私が発を任されたのです。最初は「何で私がそんなことを?!」と思いましたが、女性社員が私しかいなかったの、料理をしない男の人につゆの開発は無理だろうな、と思い引き受けました。私がこだわったのは、家庭でだしを取るような自然なやり方でつくること。そして、だしに使うかつおぶしは、うちの工場で厚く削ったものをたっぷり使うこと。小さな鍋でかつおぶしを煮出し、味を付け、いろいろなことを試し、約1年半後には「煮っころ井々にっころどんどん」など、自分の子どものように愛しい家庭用つゆが完成しました。いまは工場長として、出荷前のつゆの検査や、つゆを宣伝する仕事などもしています。

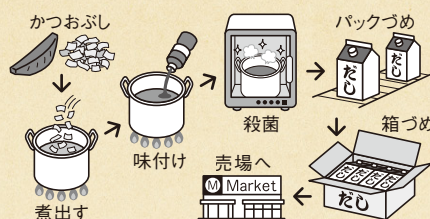
※魚や野菜などを乾燥・加工した食品を売る店



ココにときめく!

「どんな料理にも使えて便利」「美味しい」とお客様に喜んでもらえるのが嬉しい!

図説あいちのモノづくり 28



できあがったつゆは、約30店のスーパーマーケットで販売されている。

モノづくり女子を支えるカイシャ



ルールづくりは部署ごとに
土日のほかに月2回のお休み

ルールづくりは部署ごとに任せてくれる会社なので、新船液体工場では、土日のほかに1か月に2日は休みを取れるようにしています。リフレッシュしやすい環境で、これからもっと女性の管理職が増えると嬉しいですね。

新船液体工場 工場長 安達 秀子さん