

もめづくり 若人 Vol.24

問い合わせ 本商工観光課
☎ 0287(62)7130



1



2

1 ヴァイスシンケン(ハムの一種)の糸巻き作業をする井上さん。自らの技術向上のために「ハム・ソーセージ・ベーコン製造技術士」という国家資格の取得に向けての勉強にも励んでいる 2 工場で作られている黒豚熟成布巻コースハム

※単味…コースハムやローストポーク、ベーコンなどの食肉製品。



井上 彩菜さん 入社4年目
第1製造部 単味*製造チーム

Inoue Ayana

100年の伝統を守り、地元にも貢献したい

日本で初めてコースハム製造を始め、今年で99年になるローマイヤ株式会社。伝統を大切に、本物のおいしさにこだわったさまざまな食を、家庭の食卓に届ける企業です。

おいしさの感動を自分も届けたい

子どもの頃から食べ物に興味があり、那須拓陽高校に進学しました。高校では食品安全などの専門的知識を学んだほか、実際にソーセージやジャムなどを製造し、校内や直売会で販売活動もしていました。就職活動で悩んでいたとき、何気なく食べたローマイヤの商品に感動して、即入社を希望しました。

手作業だからこそ味わえる達成感

来年初業100周年を迎える弊社。私は入社時から、その伝統のハム製造チームに在籍しています。工場で作るハムというと、ほとんど機械が造るといイメージを皆さんは持っているかと思いますが、ですが、扱う肉の形や脂身の付き方はさまざまなので、余分な脂身を落とし、完成時の形がきれいになるようカットし、味付けから形成のための糸巻き、ネット詰めまですべて手作業で行っています。肉をカットする場合、加工に入るまでの時間の長

さによって肉の水分蒸発量が変わるため、その分の重さも考慮しなければなりません。ハムが完成した時に、商品としての重さに達しなかったという失敗もありましたが、イメージどおりに仕上げることであった時の達成感はずれられません。

常にお客さまの笑顔を意識して

最初は自分のことで精一杯な時期もありました。今では自分の仕事の先にお客さまがいることを意識し、より安全安心で高品質な商品を届ける気持ちを持って仕事に取り組みんでいます。まだまだ先輩からアドバイスをされる立場ですが、さまざまな資格を取得し、スキルアップして早くアドバイザーになれるようになります。食べ物への興味や思いを大切にしながら、誰からも頼られる存在になりたいです。



ローマイヤ 株式会社(島方457-4)
【業種】製造業
【業務の内容】ハム・ソーセージ類の製造・販売
【問い合わせ】☎0287(65)3500