



一正蒲鉾 株式会社

安全・安心を第一に、「お客さまに愛される食品づくり」に努めています

「蒲鉾」が初めて文献に登場するのは平安時代。1115（永久3）年、関白右大臣の祝いの膳に出されたという記録が残っています。900年以上の歴史がある日本の伝統食の一つで、全国各地の風土に合わせて食されてきました。近年では、日本発祥のカニ風味蒲鉾が「SURIMI」という名称でヨーロッパを中心に人気を集めています。

東区津島屋に本社を置く一正蒲鉾は、蒲鉾を含む水産練製品の製造で全国トップクラスのシェアを誇る会社です。新商品や新規事業にも果敢に挑戦。1996(平成8)年から始めたまいたけ事業は、全国シェア3位にまで成長しました。安全で高品質な食品を提供するために品質管理体制を構築し、全製品のロットごとの各種検査やセキュリティカメラの設置、工場内社員の服装や健康状態などの衛生管理を徹底。さらに、環境負荷の低減、働きやすい職場環境の整備にも力を入れています。一正蒲鉾は、人にも環境にも配慮した安全・安心な食品づくりを続けている総合食品メーカーです。

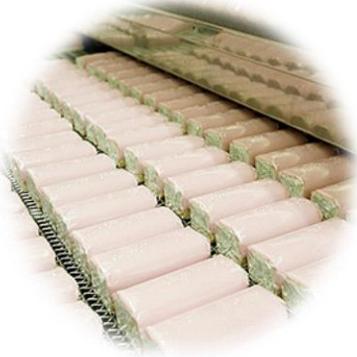


選定ポイント

国内トップクラスのシェアを誇る水産練製品

厚生労働大臣認定の子育てサポート企業

食育活動・津波避難所の設置で地域に貢献



—正蒲鉾の想い

「すべてはお客さまのために」を常に考えています

—全国トップクラスの水産練製品製造企業として、さらに良い製品づくりに取り組みます。当社は、水産練製品の製造で国内トップクラスのシェアを誇ります。繁忙期は工場を24時間稼働させて、お客さまにいつでも当社の商品をお買い求めいただけるように取り組んでいます。また、減塩商品や低アレルギー食品など健康に配慮したりリニューアル商品や、“かまぼこ屋さんの元気なスナック”の「カリッコシリーズ」など新しい発想の商品、「うなる美味しさ! うな次郎」など味にこだわった新商品の開発も積極的に行っています。「うなる美味しさ! うな次郎」は魚のすり身を原材料に、味・見た目・食感の全てにおいてうなぎの蒲焼を再現した商品です。当社の開発担当者が全国のうなぎ屋さんを食べ歩いて、研究・開発を重ねた自慢の一品。ビタミンB1が豊富に含まれており、骨もないので食べやすいところもおすすめです。



—子育てがしやすい職場環境づくりに努めています。

女性社員が6割以上を占める当社では、女性の活躍が謳われる前から、女性が働きやすい職場環境づくりに努めてきました。1990（平成2）年に県内製造業初の事業所内保育所「いちまさ保育園ちびっこランド」を開園し、開園時間延長や土曜保育の受け入れなど、社員の働き方に合わせて職場環境を整えてきました。また、有給休暇の取得率向上、男性の育児休業取得の促進にも積極的に取り組んでいます。男性の育児休業取得は馴染みのない社員も多く、職場全体の意識改革を地道に続けてきました。その結果、2007（平成19）年に県内初の「くるみん」認定を、2015（平成27）年には全国で6番目、県内初となる「プラチナくるみん」認定をいただきました。また2017（平成29）年には新潟市からワーク・ライフ・バランス推進事業所として「女性の活躍促進賞」を受賞しました。現在でも具体的な行動計画を策定し、さらに働きやすい職場環境の整備に力を入れています。

「プラチナくるみん」について

「くるみん」は「子育てサポート企業」として、厚生労働大臣から認定を受けた証です。次世代育成支援対策推進法に基づいて、子育てサポートに関わる行動計画を策定した企業のうち、計画目標を達成し、一定の基準を満たした企業のみ申請することができます。「くるみん」認定企業のうち、より高い認定基準を満たした企業には「プラチナくるみん」が与えられます。

<次世代育成支援対策推進法に基づく主な取り組み> 2015年プラチナくるみん認定時の達成度

 くるみん	 プラチナくるみん	当社の達成度 (2015年認定時)
男性従業員の育児休業取得者が1人以上	男性従業員の育児休業取得割合が13%以上	50%達成
女性従業員の育児休業取得率75%以上	女性従業員の育児休業取得率75%以上	100%達成
年次有給休暇の取得促進などの目標を定めて取り組んでいること	年次有給休暇の取得率の目標を自主設定（72.9%）して達成していること	74.8%達成
-	女性従業員の出産者在職継続割合が90%以上	100%達成



園内の様子



いちまさ保育園ちびっこランド



園内の様子



給食の様子

—食育活動を通して地域のための総合食品メーカーを目指しています。

食育の一環として、健康セミナーや「おやこ お料理教室」、学生団体さまを対象とした工場見学を開催。蒲鉾をはじめとする水産練製品について、楽しみながら知識を深めていただけるよう食育活動の体制を整えています。今後も、総合食品メーカーとしての強みを活かした取り組みで、地域の皆さまとともに歩んでいきたいと考えています。



工場見学の様子



おやこお料理教室の様子

—本社工場は非常時に一時津波避難所として機能します。

2013（平成25）年、東日本大震災での津波を教訓に、本社工場を災害時の一時避難施設とする協定を大形コミュニティ協議会と結びました。避難所となる本社工場の屋上は1,200名の収容が可能です。年に一度、屋上まで上る避難訓練を近隣住民の皆さまと実施しています。



本社工場屋上の一時的津波避難所



避難訓練の様子

—これからも、皆さまの声にお応えしながら日本の食卓を支えていきます。

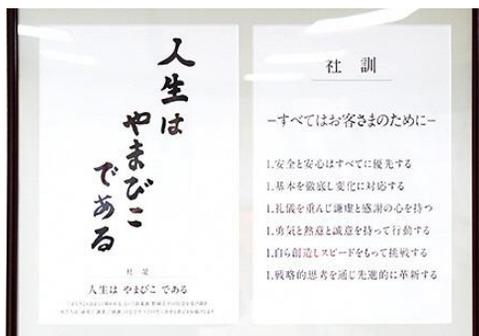
創業以来、「人生はやまびこである」との社は、「正しきことは正しく報われる」という信念のもと、皆さまへ“幸せ”と“喜び”をお届けすることに努めてきました。これからも安全・安心を基本として、信頼され、愛され、感動される商品・サービスを提供できるよう、誠実に取り組んでいきます。



香ばし生ちくわの製造風景



商品の品質管理の様子



社是「人生はやまびこである」



取材当日にお話を伺った
総務人事課 小島さん・谷山さん

一正蒲鉾 株式会社

新潟市山木戸にて1965（昭和40）年に創業。現在の主力商品はカニ風味蒲鉾。水産練製品の他に、惣菜・スナック菓子・まいたけ栽培など、幅広いジャンルの商品を扱う総合食品メーカーとして新潟の味を全国に届けている。

住所：〒950-8735 新潟市東区津島屋7-77

電話：025-270-7111

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



平成28年度グッドカンパニー掲載企業