

発見! 白井の仕事人 84

～笑顔は「食」から～ ミキフーズサプライ(株)



工場外観

今回の仕事人は、白井工業団地内にあるミキフーズサプライ(株)を紹介します。

同社は、ブロック肉などを調理しやすいようにスライスしたり、ミンチにするなどの加工を行って外食産業やスーパーなどに販売しています。

社長の吉田真也さんに話を聞きました。

もともとは、ブロック肉を問屋やスーパーなどに販売する食肉の商社でしたが、創業者の上村幹かみむらかんさんが「付加価値を生む仕事をしなければこの先、生き残っていけない」と2004年6月に設立し、翌年11月に現工場が設営されました。上村さんの名前の「幹」が「ミキ」と読み、皆に「ミキさん」と呼ばれていたことが会社名の由来となっているそうです。

加工肉で日本有数の生産量を誇る工場では、牛肉・豚肉・鶏肉を扱っています。中でも豚肉が最も多く、「特にロースのかぶり肉の質は定評があります」と吉田さんは語ります。豚ロースのかぶり肉は一頭から500gほどしかとれない甘味のある背脂がしっかりついたやわらかい肉ですが、通常海外ではロースハムをつくる際に端材としてミンチにされてしまうとのこと。「商社時代に世界中の肉を探してきた経験から、特においしいものを見つけ、交渉した結果、仕入れることができている」と話す吉田さんからは、気付かれにくいモノの価値を見出し、それを信じて売り込んでいく前身の商社から続く社風が感じられました。

大手の外食チェーンやスーパー向けのものを扱う同社には、取引先からの厳しい衛生監査があります。「経験のなかった当社は食品製造の現場について大切なことの多くを監査から学ばせてもらいました。整った事業所を監査で見てもらうことでしっかりした取引のできる会社だと感じてもらえると思います」と吉田さんは語ります。実際に事務所や加工場内を見学させていただいた際も、衛生管理の細かな注意事項が至る所に分かりやすく表示されていて、徹底さが伺えました。

「笑顔は「食」から生まれます」と語る吉田さんに、これからの目標を聞くと「病院や介護の現場では肉を食べたいけれど固くて食べれない方もいます。箸で切ることができるほどやわらかく加工をして提供したい」と話してくれました。

皆さんもすでに外食やスーパーなどでミキフーズサプライの加工肉を口にしているかもしれません。今後の更なる挑戦に注目です。

問 産業振興課商工振興班 内線3241



加工作業の様子