

2025 年 6 月 10 日発行

担当：開地・吉村・島田

備後漬物本社工場の工場見学

5 月 28 日福山市駅家町 北産業団地にある備後漬物本社工場へ会員 22 名で訪問しました。

会社は 1946 年漬物製造で創業、1996 年和風キムチ販売開始、2002 年北産業団地へ移転。経営理念は「食を通じて、家庭に幸せと感動をお届けする。みなさまに、安心・安全・おいしい商品をお客様にお届けする」事をモットーに発展されている会社です。

会社説明を受けた後、「和風キムチ」商品の加工一貫ライン【全国の契約農家から白菜を仕入れ⇒冷蔵庫保管⇒白菜下処理⇒白菜をスパイラル洗浄機で洗浄と殺菌処理・カット⇒塩漬け処理⇒調味液と混ぜ込み⇒パック詰め⇒商品の軽量・X線・金属探知機での検査⇒出荷】を見学しました。ラインは白菜の投入から完成品が出来るまでの無駄の無い一本の直線ラインでした。

食品加工工場の職場環境は、なかなか厳しく白衣・長靴・眼だけしか出てない帽子を被り衛生面の管理を徹底されていました。その後、食堂に戻り「白菜キムチ」商品の辛さの体験試食をさせていただきましたが、キムチの辛さは、日本人に合う辛さを追求・研究され今の商品になっているとのことでした。

最後、近藤会長のお礼の挨拶なかで、我々見学者に対して現場作業者が笑顔で会釈された事に、心を打たれ「なかなか出来ることではない、会社の指導が行き届いている」と称賛されました。参加したメンバーも今後の発展を心から応援したいと思いました。



会社事業説明を受ける。



製造一貫ラインを窓越しから見学



試食タイム：商品ごとの辛さレベルを体験



近藤会長お礼の挨拶