



生産本部 生産部 生産3課 係長  
河田 将太  
Kawata Syota  
2016年入社  
下関市豊北町出身

# Fujimitsu Corporation

## フジミツ株式会社

ローカル企業としての基盤、  
グローバル展開を進める野心

●フジミツ株式会社



▲地元高校の文化祭や蒲鉾板を使った行事などにも積極参加。先日は社長もともに、地域の清掃活動で草を刈ったという。



▲コミュニケーションを大切に、年齢層や社歴に関わらず、フレンドリーに話せる環境。兄妹や親子で働いている方々も。

### Company profile

長門市仙崎で創業、133年の歴史をもつ食品製造・販売業。蒲鉾・ちくわ等練り製品を主として、調理麺、デリカ製品、海藻製品、レトルト製品、お菓子など幅広く扱う。M&A(事業継承)で地域の産業を守りつつ、世界に日本の食文化を広げようと真摯に取り組む。練り製品メーカー売上げ高西日本NO1※企業に。

※出典みなと新聞調べ2019年度全国主要練り製品メーカー売上げより

「やってみたら、自分に  
すごく合っていた」  
前職は大型機械の整備士。フジミツへはパートで入社。最初は「食品製造のイメージがわからなかった」。でもやってみると「達成感」がある。自分の作業で商品のできが変わる。夢中で仕事していたら、上司の推薦で正社員に。また、上司の指示は「こうしてみたら」と提案型なので素直に聞くことができるという。「期待に応えられるよう日々勉強です」と話す河田さんは謙虚そのものだが、本当に楽しそうだ。

「いかにおいしい  
かニカマを作れるか？」  
現在、三隅工場3課の担当として、主にカニカマの成形に取り組んでいるという河田さん。チームにはパートや技能実習生も含め16名。成形前の原料の温度は12℃、蒸し器は98℃となっている。その日の温度や湿度、原材料の状態、機械の癖などで、同じものを作ってもできばえが変わってくる。どのタイミングでどうすればいいのか？経験豊富な上司から、文字に表しにくい技術を学びながら、「変わらぬ味」を目指しているという。

### our new challenge

チャレンジを大切にする社風

M&Aしかり、新しい製品の開発にも積極的で、色んな商品作りを試しているという。昨年は、魚の栄養をもっと手軽に食べて欲しいと調理しなくても食べられる『デリカサラダ』を販売。好調だという。今後も新しいものを創造し挑戦を続けることが期待される。



右：管理本部 伊藤氏

「地元の味・雇用を守りつ  
つ、世界を目指す会社」  
以前、後継者がいないという麺工場をM&Aし希望者は継続雇用することで麺を生産できるようになった、と伊藤さん。現在では国内に6社、中国に1社の関連会社を有している。現在の売上は113億円(2020年6月期)だが、ゆくゆく200億円を目指すとのお話は頼もしい。社内には、生産だけではなく、営業や事務、品質管理など多様な職種があり、新卒採用・中途採用にも積極的だという。