

地域企業紹介

長門市6次産業化支援施設
ながとラボ

63D
Degrees of Separation by 3D dimension network

目指すのは、人材育成と 地域生産農家の所得 UP

●株式会社 63Dnet

総務
田邊晶乃
Tanabe Akino
2018年入社



▲63Dnetでは、6次産業化支援施設ながとラボ、直営店舗でLaLaフラン、ララベーカリー、LALACREPEなどを有す。



▲「まさかの長門メシ」おいしい保存食を作ろうと栄養士と連携し開発。アウトドアにも使える。キーワードは『地産備蓄』。

Company profile

社名である「63Dnet（ロクサンディーネット）」の「ロクサン」は、「6（ロク）次産（サン）業に携わる」ことからとったという。長門市を中心に生産された、良質で安全な「顔がみえる」農畜産物の集荷・販売はもちろん、『6次産業化支援施設ながとラボ』での、独自の加工技術で付加価値をつけ、より多くの人へ「おいしさ」を届けている。

小規模からフリーズドライを試せるすこさ
63Dnetが運営に携わるながとラボには、複数の専門的な機械があるが、中でも小規模でフリーズドライを試せるのは大きな特徴だという。大手メーカーでは、トン単位での製造になり、試作品・新商品には向かない。フリーズドライは、食品の色・形、成分そのまままで水分だけを抜くことで軽くなり配送がしやすく、常温での保存も利く。ラボではHACCPに準じた管理を行ない、加工品として販売できる基準を満たしていることも強みだ。これこそ、長門の食材を、季節に関係なく、世界中に届けることが出来る大きな足掛りとなりえる。

「女性がとても働きやすい」と思います。

総務の田邊さんは、結婚を機に長門に移住し、縁あって63Dnetへ。仕事について伺うと、「女性が多い職場なんです。子育てしながら働いている方が中心なので、よく理解があつて、個別の事情に合わせたシフトなど柔軟なんです。末永さん曰く、以前は人が足りず、子どもを背負って働ける環境がでないだろうかと真剣に考えた時期もあった。今は、シフトパターンが十数通りに増えたが、独身者から子育てが一段落した人まで幅広く働いているそう。

our new challenge

お店を出していた料理をレトルトに

新型コロナウイルス感染症の拡大により、お店での料理提供が難しい中、お店の味をレトルトや冷凍食品にしたり、新商品を開発するなどの支援をしている。加工技術に加え、食品の衛生管理や食品表示法などの専門スキルがあるので心強い。



左：代表取締役 末永 裕治 氏
右：開発アドバイザー 町田 穰司 氏
(大手メーカーの開発・品質管理の経験)

商品開発に興味のある人募集しています。
高校生たちがラボに研修に来ることがあるそう。すごく真面目にメモなどとおつており、その姿勢は素晴らしいと感じる一方で、もっと気軽な感じで、多様なアイデアを共有しあえるといいと感じるという。商品開発や販売戦略を考えていく仕事は、知識を持った上で、自由な発想が大切。はじめから上手にいくことはなく、何度も試行錯誤をくり返し挑む限り、それは失敗ではなく「経験の1つ」でしかない。63Dnetでは、意欲のある次世代の育成も目指しているという。

- 会社概要／株式会社63Dnet ●設立／2015年 ●業種／食品加工製造・販売
- 住所／長門市西深川2608番地2 ●電話番号／0837-22-4671 ●従業員数／22名(男性3名、女性19名)