

株式会社スギタニ

お客様のニーズに応えるため
 常にチャレンジし続ける

食品のパイオニア集団

株式会社スギタニは、焼麩、生麩などを製造している会社。昭和2年に麩を販売する杉谷商店として創業してからおよそ百年。現在ではグループ会社を含め従業員が100人を超える規模となり、全国のお客様に商品を届けています。

先ほど紹介したとおり、スギタニの主力商品はおでんや煮物、味噌汁の材料として欠かせない「麩」。その生産量は全国屈指のことで、県内のスーパーなどでは必ずと言っていいほどスギタニの商品を手にとることができる、身近なものとなっています。

お話を伺っている中で最も驚いたのは、「私たちの会社では、鉄工所を持っているんです」という言葉。聞けば、麩を生産するための機械を製造するメーカーは存在せず、大量生産に対応するために機械類を自社で開発、製造しているのだとか。紅葉や梅の花を模った生麩を製造する機械の開発に成功したときの感動がとても大きかった。エピソードを紹介していただきました。

近年では冷凍おせちの製造販売を展開しているとのこと。スギタニ独自の技術による細工を施した「梅型人参」や「結びすだれ麩」などを採用し、他社商品との差別化を図っています。

また、福利厚生について伺うとその内容はとてもユニークで、誕生日にはケーキのプレゼントがあるそう。その他にもポウリング大



会などのレクリエーションによる交流を行うことで、従業員間の風通しがよく、率直な意見交換ができる環境づくりに努めているとのことでした。

今後の展望をお聞きすると、お客様から要望のある惣菜商品の開発や、ロボットの導入を視野に入れた生産性の向上に取り組んでいきたいとのこと。未来に向かって歩みを進め続けるスギタニでああなたの力を発揮してみませんか。きっと自分自身の成長を感じ取ることができるはずですよ。

■働く人に聞きました



吉谷玲奈さん 加藤茉莉依さん
 (平成29年入社)

私たちは現在、生麩の製造を担当しています。原料の調合や機械の操作、検品などの作業をローテーションにより行うため、毎日フレッシュな気持ちで仕事に取り組める職場です。常に改革意識を持つことで開発部門への提案を行い、お客様のニーズに対応した商品開発につなげていきたいと思えます。

■うちの会社の強み

その1 全国のお客様から
 の様々な要望に対し、
 「それは無理です」と言わずに実現してきた実績

その2 HACCPの原則
 を含む食品安全管理
 「JFS-B」規格に適合
 した、安全な製品づくり

■事業所データ

事業所名	株式会社スギタニ
設立	昭和56年
業種	食料品製造業
住所	地崎173
電話	(67)0419

