

サイタマレディース探検隊

株式会社クリタエムデリカ

(埼玉県越谷市)



広報委員会は、去る6月20日に会員企業の株式会社クリタエムデリカ(以下、同社)を訪問しました。今回は常務取締役である栗田美和子氏より、創業から現在についてと、製麺工場の舞台裏取材してきました。

【創業からのあゆみ】

同社は、1948年(昭和23年)に栗田製麺所として草加市に創業し、越谷市に移転したのは、昭和37年8月のことです。

元々は製麺所としてスタートしたとのことですが、調理麺を始めたのは1980年頃からだそうです。きっかけは、現社長が、関西地域の食文化を見学し、調理麺を関東でいち早く導入すること勧めたことです。関西地域では、出来たものを買って食べる屋台的文化が進んでおり、その流れから、関西ではいち早く受け入れられていました。

その後、調理麺は、コンビニエンスストア(以下、コンビニ)を中心に売れ始め、1990年代にはコンビニでの調理麺は当たり前となりました。現在はミニストップ、県内のスーパー、弁当業者向けが中心とのこと。県内でしたら主要なお店で見かけるので、スーパーでは要チェックです。

【調理麺について】

調理麺は一日約130種類をつくっているそうです。調理麺は、夏は売れるが冬は売れないなど、季節変動が大きいので、温かいパスタなど、メニューを工夫しています。あわせて同じ麺でも取引先ごとに具材やスープを変えていました。

工場内には、蕎麦、中華麺、パスタでそれ



【上：きゅうりカット、中・下：麺を伸ばして細く切っています】

ぞれ専用ラインが設置されていました。これは、蕎麦・小麦アレルギーへの配慮だそうです。麺は平たい板状になっているものを薄く伸ばして細く一定の長さに切り、別のフロアの茹で釜で一気に茹でられていました。

【現在の取り組みと、東日本大震災後の対応】

同社は住宅地の中に工場があるため、近隣周辺への環境へ配慮しているそうです。

2009年には経営革新計画を取得し、ハイブリッド食品の生産を進め作業標準化すると共に、新工場設立と、防音壁の設置で近隣への騒音に配慮されていました。確かに、工場の外では大きな音が聞こえませんでした。

東日本大震災後の直接的な影響は少ないものの、7月以降の電力不足には、節電対応に追われています。日勤の人を減らし夜勤を増やしているそうです。電力の使用は、新棟の2階のエアコンを止めるなどの工夫をしつつ、品質管理に気を使われていました。

【人材採用も積極的に】

人の採用は、不況の影響で、これまで採れなかった四大卒を採用することが出来ました。今年は8名採用し、来年は3名採用予定です。現在、社員は84名、パート・アルバイト・派遣社員が340名です。管理職年齢構成は40歳代が中心であり、従業員教育やインターンシップに力を入れているそうです。

現在の課題は、「部の利益のために」の意識を変えていくことです。社員一人一人の意識改革を行い、「クリタエムデリカのために」働く社員を育てていきたい、とのことでした。



【上：具材と包装のライン、
下：新商品の冷やし坦々麺】



【さて、誰でしょう！】

【編集後記】まだまだご紹介したい内容もあり、写真等もたくさん掲載したかったのですが残念！一日130アイテムの調理麺を、生産計画を立てて幾つものラインに乗せて製造する、その凄さに圧倒されました。調理麺のありがたさを実感した取材でした。