

「こだわりの製品開発と従業員育成、業務効率化の取組で生産性を向上させた企業」

宮城県岩沼市に所在する株式会社にしき食品（従業員240名、資本金3,000万円）はレトルト食品メーカーである。化学調味料や香料、着色料は添加せず、水や塩、原材料といった素材や製法にこだわることで、その品質の高さから大手小売が販売するレトルト食品のプライベートブランド商品の製造を一手に引き受けるなど、近年業容を拡大させている。

以前は業務用商品の受注が中心であったが、外食産業の安価競争が始まるとともに取引先からの値下げ要請が序々に強くなってきた。2005年頃から付加価値が確保できる単価の高い小売用商品の製造に大きく転換を図っていった。2011年の東日本大震災では工場が津波に飲み込まれ甚大な被害を被ったが、45日という驚異的な速さで復旧し、震災の8日前に地鎮祭を行っていた新工場の建設にも着手をした。そして震災から1年後の2012年3月に新工場の稼働を開始させた。それに伴い、自社の提供価値の見直しを行い、従業員育成や業務効率化に力を入れていった。

まず、これまでの「ものを売る」という考え方から、「価値を売る」という考え方を従業員に浸透させるべく、経営理念が書かれた冊子を従業員に配布して社長自ら説明する時間を設け、経営理念の浸透を図った。4年前からは経営方針発表会を開催し、経営陣の経営方針や各部門長の部門方針を従業員に共有することで、従業員の一体感を醸成することに力を入れている。

また、正社員の2割弱まで自社商品の開発人員を増員させ、カレーの本場であるインドに従業員を派遣して現地の味を調査する等、商品企画力を強化している。

経営幹部や従業員の人材育成も積極的だ。5年前から「未来塾」という若手の研修プログラムを開発し、30歳前後の主任や係長クラスの間管理職を対象に、外部講師を月一回招いて、管理職の立場における心構えや仕事の仕方といった内容の研修を1年間かけて実施している。また、生産性改善を得意とする外部コンサルタントから指導を受け、5S活動を推進したり、部長や課長クラスには数か月ごとに外部の研修を受講させるなど、階層別の人材育成に精力的に取り組んでいる。これらの取組が奏功し、生産性が前年比で10%向上するなど、高い効果が得られている。

ITを利用した業務効率化の取組も積極的に取り組んでいる。生産計画の電子化や、工場内のペーパーレス化、数百種類あるレシピの電子管理や、トレーサビリティ対応を進めるなど、業務効率化を進めている。

2017年9月には、レトルト食品メーカーに先駆けてハラル認証を取得。2020年の東京オリンピックで選手村に導入をしてもらうべく、新たな製品開発を進めている最中だ。「世の中の環境変化は激しく、ちょっとした変化が後の大きな変化に繋がる。ここ数年で世の中の流れが大きく変わってきており、常に先を見越して動いていくことが大切。人手不足の中で仕事の取り組み方も変わってきている。人材育成で従業員の能力を向上させるとともに、業務効率化を行うことで、さらに生産性を高めていきたい。」と菊池洋会長は語る。



看板商品の「マルシカカレーシリーズ」



菊池洋会長