



2024年6月号 VOL.176

兼八新聞

【オモテ面】

代表ご挨拶／新入社員紹介

【ウラ面】

今月のお客様紹介／スチコン実演会のおしらせ

発行元：兼八産業株式会社 豊橋市飯村町字浜道上4番地5



代表ご挨拶

皆様、こんにちは。ゴールデンウィークもますますの天気のもと過ごされたことと思います。弊社はGW明けの5月17日・18日に5年ぶりの社員旅行に行っておりまいた。場所は広島、宮島、岩国です。現代では、個人でも容易に旅行ができるようになり、どこでも行ける時代になりました。また、趣味嗜好も多様化して、誰かが決めた行き先に行くことでは充実感を得られない人も多いと思います。このような理由により、社員旅行は時代遅れという意見もあるようです。

しかし、私は社員旅行を単に旅を楽しむものとして定義をするのではなく、チームビルディングの手法と定義すればとても効果的なものだと思います。特別な研修プログラムを作らなくても、長時間一緒に活動や寝食をともにすることによる、チームビルディングの効果は高いと思っています。また、社員が「社員旅行に行きたい」と自発的に思えるような職場環境を日々築いていくことが重要だと考えています。今後も時代に合わせた運営方法に変えながら続けていけたら良いと思っています。

さて、広島では予想通り多くの訪日外国人観光客を目にしました。5年前は米ドルを持つ訪日外国人が1000ドルを日本に持ってくるのと10万円程度の日本円が手に入りましたが、今では15万円以上になる計算です（手数料を除く）。約5万円の余裕資金ができます。また、特にアメリカから来た人から見ると、日本の飲食にかかる費用はかなり安い。参考までに、ChatGPT4にニューヨークの吉野家牛丼並盛の価格を聞いたところ、6.59\$と回答がありました。1,020円程度でしょうか。日本は450円程度です。為替でも物価でもかなりの恩恵があります。彼らにとって日本は天国ではないでしょうか。羨ましい限りです。私もアメリカで働いて、US\$で収入を得ていたら、人生変わっていただろうな、と思います。そんな力はありませんが。

ただ、幸い日本には世界的に見ても素晴らしい自然や美味しい食事という、素晴らしい観光資産があります。訪日外国人にしっかりお金を落としてもらい、私達も潤う良い循環が生まれることを期待しています。

6月に入り、間もなく梅雨の季節が到来します。調理に携わる皆様にとっては、食中毒のリスクが高まる時期です。また、天候による体調不良も起こりやすいため、どうかお身体にお気をつけてお過ごしください。今月もよろしくお願いいたします。

新入社員紹介



管理部
リサイクル課
坂元 重斗

初めまして。新入社員の坂元重斗です。今までしたことがない仕事でわからないことばかりですが、一日一日大事にして頑張っていきますのでご指導のほどよろしくお願いします。長く建設業に携わってきたので、活かせるところは活かしていきたいです。

45歳といい歳ですが気持ちはまだまだ若いと思っています。高校生まで野球をしていたので体を動かすことが大好きなので率先して動いていきたいと思っています。

おかげさまで子供たちは成人になり、今は2回目なんですけど嫁さんと色々な所に旅行に行くのが楽しみです。若い頃は子供たちの野球が忙しくてなかなか行けなかったのが、今色々行けて本当に感謝しています。まだまだ行きたいところ沢山あるので、まずは仕事頑張ってまた行きたいです。またオススメな場所があれば是非紹介してください。

嫁さんが爬虫類が大好きで今家に6匹います。爬虫類好きな方がいたら色々お話を聞かせて下さい。まだまだ未熟者ですがこれからどうぞよろしくお願い致します。

はじめまして。2024年5月より入社しました。佐藤 光です。前職では東京の永田町周辺や豊橋市内の飲食店で調理師として働いてきました。和食系の居酒屋や蕎麦屋が中心でお刺身や日本酒なんかが好きです。得意料理はだし巻き卵です。自宅でも妻のお弁当や休みの料理は僕が担当しています。

出身は愛知県刈谷市で20歳で上京、27歳で結婚を機に豊橋市にやってきました。

現在子供が二人で、自転車練習中の小学1年生の男の子と髪の毛を縛ってもらうことが好きな2歳の女の子の父親です。最近では、自宅の庭に小さな家庭菜園を作って、きゅうりとピーマン、オクラを植えました。夏ごろには収穫して食べられそうです。子供たちと水やりをしたり、休みの日には一緒に草むしりなどの庭の手入れをして過ごしています。

皆様にお会いする機会もあるかと思いますが、いち早く仕事を覚えお客様に満足していただけるサービスマンになっていきたいと考えています。



営業技術部
佐藤 光

今月のお客様紹介



兼八産業の木内です。今回は前年度末にかけて施工させていただいた「サントアマロ」様を紹介させていただきます。サントアマロ様は1997年の創業時より製造に関する機器の販売、メンテナンスで協力させて頂いています。この度、大清水町と湖西市のソーセージ工場を併合し、元町に新施設を建設いたしました。それに伴いまして、製造機器の移設、新設、メンテナンスをお手伝いさせていただきました。



原材料に対するこだわり

サントアマロ様はジューシーで美味しいソーセージを作る為、フレッシュな国産肉を使う事を大切に守っています。メインの生ソーセージやスモークソーセージには、全ての商品で100%国産豚モモ肉を使用し、安心して高品質な商品を選んで頂けるような製品作りをしています。冷凍された原料を使わず、契約された肉卸業者からいつでも新鮮な国産肉を仕入れるシステムが築かれています。

また、一般的なソーセージなどの加工品に増量目的で使われがちなMSM(機械的除骨肉)を使用しない事も、サントアマロ様が製品の品質を守る為に行っている方法の一つです。

味へのこだわり

サントアマロ様の商品が他の製品と違うのは、何といてもその味付けにあります。ブラジルスタイルの塩・ガーリック・胡椒をメインとしたシンプルな味付けで、濃厚な肉の旨みと調和し、外国の方はもちろん、日本人の好みにもよく合います！

糖類を多用せず、塩味をキリッと効かせた肉の旨みを感じるソーセージは、他のメーカーには類を見ない本物の美味しさです。

製法へのこだわり

ハム、ソーセージの製法は伝統的なヨーロッパの手法を受け継ぎ、ブラジルで研鑽された職人の技です。

サントアマロ様の調味は素材をそのまま活かし、人工的に原料を加水、変質させる事なく、自然本来の風味を最大限引き出す事を目的としています。中でもサントアマロ様のベーコンは、一般に流通している多くの製品にみられる加水注入をしていないので、肉の食感が十分にあり、旨みの強い製品に仕上がる事が最大のポイントと言えます。

スモークによる燻製は人工的なエッセンスを使用せず、天然の桜の原木により香り付けされており、風味や艶を保つだけでなく保存性も高めています。

工場外観



こだわりが詰まったソーセージ



食品工場の為、衛生・作業性を重視し、作業動線については、納得いただけるまで打合せを重ねました。

お客様の満足ポイント

今回の工事について、お客様からは「営業を止めるのを最小期間でおこなってもらった」、「レイアウトを何度も打合せ出来た」、「設置後の追加・変更にも対応してもらい助かった」など、大変ありがたいお言葉を頂くことができました。

兼八サービスに対しても、定期・突発のメンテナンス対応、ニーズに合わせたステンレス製品の製造に対して【満足】のお言葉をいただきました。これからも、食を通じて皆様に幸せをお届け出来るように、お客様にご満足いただける仕事をしていきます！

毎月開催！実演会でラショナル製スチコンの魅力体験しましょう！



弊社デモルームで、ラショナル製のスチコンを使った調理実演会を開催します！スチコンのプロである料理人が実際に調理をしながら、スチコンの機能やメリットをお話しします。

「こんなメニューを作ってみてほしい！」「こういう調理はできるか教えてほしい」などといったリクエスト大歓迎です😊

参加希望の方はご予約フォームよりお申し込み、もしくは営業担当までお申し付けください！

開催日程
6月25日(火)14時～
7月29日(月)14時～
8月27日(火)14時～

