

* JOB NO. *

こうや豆腐の製造業務

29

こうや豆腐の製造スタッフ

職場では
こんな人も
働いています

- 蛋白工程スタッフ
- 凍結工程スタッフ
- 乾燥工程スタッフ
- 検査工程スタッフ
- 包装工程スタッフ
- 商品開発
- 品質管理
- 設備開発

この仕事のキーワード

- こうや豆腐
- 健康食品
- 食品製造
- 安心安全
- 海外向け製品

こんな人に向いています

- 集中力がある人
- 体力がある人
- 責任感がある人
- 食に興味がある人



食べる人から、つくる立場へ 「美味しい」と喜ばれる仕事です

私はこうや豆腐づくりの中でも、生豆腐をつくる部門にいます。その後に凍結、乾燥、検査、包装などを経て、旭松食品のこうや豆腐として、お客様のもとに届けられます。入社前の私にとってこうや豆腐は、祖母がよく料理してくれた、おばあちゃんの味でした。その会社で自分が働く立場になり、自分が見つけた製品を家族が食べて「美味しい」と言ってくれた時、とても嬉しかったです。自分の仕事に誇りとやりがいを感じました。

入社2年目
小林さん

私がこの仕事に就いたきっかけ

私は一つのこと集中する性格で、ものづくりには興味がありました。健康食品にも関心があり、こうや豆腐で有名な旭松食品の企業説明会に参加しました。その時、担当の方がとてもいい印象で、ますます入社したいという気持ちになりました。

こうや豆腐の製造スタッフの仕事内容

盛り込み

原材料の「豆乳」に凝固剤の「にがり」を入れたものが、ステンレスの型箱に流し込まれます。そこに、かくはん棒を使って、豆乳の濃さが均一になるよう混ぜ合わせます。



蓋を下げる

ドロドロの材料を豆腐の固さにするため、型箱の上部からステンレス製の蓋を下げます。すき間に空気が入らないよう、レバー操作で蓋の下げ具合を慎重にコントロールします。



冷却する

蓋を下げるとその蓋の重さで材料が少しずつ固まります。ある程度の固さになったら、そこに水を加えて冷却し、キュッと締めることでようやく豆腐の固さになります。



排水する

液体状の原材料が豆腐の状態に固まるまでの間に、余分な水があふれ出てきます。その水をしっかりと抜いて、型箱の中にほとんど水がなくなれば、生豆腐の完成です。



必要な資格・スキル

- フォークリフト運転(入社後、講習を受けて取得できます)
- この他入社後、数年間で取得している資格等
- 品質管理検定
- 食品安全検定(初級・中級)
- 機械保全技能検定(機械系保全作業、電気系保全作業)
- 高圧ガス製造保安責任者(第二種、第三種)
- 資格取得に必要な費用は会社が負担します。

旭松食品株式会社

飯田市駄科1008 TEL/0265-26-9031

創業/1951年5月 従業員数/[連結]313名[単体]229名

工場/天竜工場(飯田市)、飯田工場(飯田市)、高森工場(高森町)、伊那工場(箕輪町)

研究所(飯田市)、旭松バイオセンター(泰阜村)

旭松食品株式会社
Asahimatsu Foods Co., Ltd.



会社見学
OK

職場体験
OK



旭松食品株式会社ではこんな仕事をしています

新商品開発・レシピ開発

世の中の動きを見て、人々がどのような商品を求めているのか。常に新商品の開発に挑戦しています。また、女性の意見をたくさん取り入れ、斬新で美味しいレシピを開発しています。



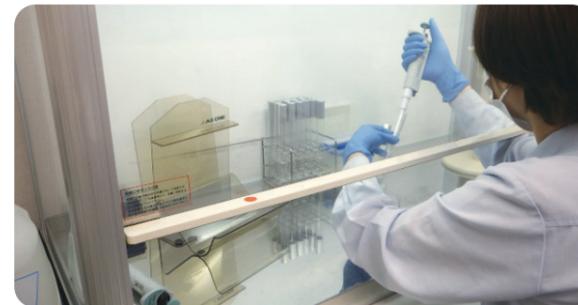
海外戦略・論文発表

健康意識の高い海外に向けて商品販売に取り組んでいます。また、商品の成分や効能を科学的に分析した研究論文を、食の先進地域「オランダ・フードバレー」など、国内外で発表しています。



品質管理

国際的な食品安全の基準をしっかりとクリア。原材料の管理、製造工程の管理、そして商品パッケージの表示に至るまで、徹底した品質管理を行って、お客様に安心・安全な製品をお届けしています。



機械の設計開発・メンテナンス

旭松食品のこうや豆腐は、自社設計、自社開発による設備によって完全に管理され、製造されています。そして安全なものづくり環境のために、働いている設備機械を毎日メンテナンスしています。



地域の様々な人と一緒に、健康な食生活の実現を目指しています

太陽光発電などSDGsの取り組みのほか、継続している社会活動がいくつもあります。小中学生へは、こうや豆腐について楽しく学べる「食育」の機会を提供しています。近くに暮らす住民に対しては「お料理学校」を開催しており、どちらも人気イベントです。また地元の障害者福祉施設の方々と一緒に国産大豆の種植えから収穫までの「農福連携」も行っています。

