



レトルト食品の生産全体のコントロール

レトルト食品の生産管理

職場では
こんな人も
働いています

●製造部 ●品質管理 ●開発 ●工務

- この仕事のキーワード

 - OEM（相手先ブランドによる生産）
 - 簡単、便利、おいしい
 - レトルト食品
 - 安全、安心
- こんな人に向いています

 - コツコツ進めることができる人
 - 計画通りに進めることができる人
 - 臨機応変に対応できる人



安全・安心でおいしいレトルト食品を通じて、食べる楽しみや喜びを提供します

レトルト食品を生産するために必要な原料や資材を発注し、正しく届いているかどうか、その日の入庫確認をするのが主な仕事です。当社で取り扱っている原料は約1200種類、資材などを合わせると2000種類ほどあり、これらの発注を間違いなく行うためには、確認作業を怠らず丁寧に行うことが最も大切です。自分たちが作った製品をお店でお客様が手に取っているところを見掛けたり、家族が買ってきてくれたりした時は嬉しい気持ちになります。



子供の頃から食べることが好きで、食品をお客様に直接届けることができる仕事に魅力を感じて入社しました。当初は工場での勤務でしたが、働くうちに生産で扱う原料がどこからやってくるのかなど、食品の生産についてより深く知りたいと思うようになりました。

入社4年目 武居さん

レトルト食品の生産管理の仕事内容

原料と資材の発注

食品の生産に必要な原料や段ボールなどの資材を、各業者に専用のシステムで発注します。種類、数量、納品日を間違えないよう確認しながら行います。



入庫の確認

発注した数量どおり正しく届いたか、原料と資材の入庫を確認します。納品内容が違っていた場合は、生産に支障が出ないようにその日のうちに対応します。



生産実績表の作成

毎日、生産目標に対してどれくらい製品数が作れたかを表にしています。機械の調整や具材の大きさなどで数に違いが出るので、表をもとに改善策を立てていきます。



仕入れ業者との商談

原料の仕入れ業者が価格改定や新しい原料の案内などで商談に来た時に対応します。事前に市場価格を把握して適正価格で交渉できるよう準備します。



必要な資格・スキル

- 特にありませんが、パソコン操作に慣れておくのと良いと思います。
- 入社後、社内講習にてQC検定（品質管理の知識を問う試験）の取得を目指したり通信教育を活用したりして自分のスキルアップができます。

セントラルパック株式会社

松本市笹賀5652-52 TEL/0263-25-9303

創業/1979年 従業員数/147名



HP

- 会社見学 OK
- 職場体験 OK
- 出張授業 OK



セントラルパック株式会社ではこんな仕事をしています



原料処理工程

生産する商品の原材料を受け入れし、計量、下処理を行います。写真はカレーに入れるジャガイモの芽と傷んだところを取り除き、大きなものを半分に切る作業をしています。



調合工程

原料処理工程で、計量、下処理をした、大きな具材以外のすべての原材料を入れてカレーなどのソースを作ります。この後、充てん工程に送液し、レトルトパウチに充てんしていきます。



充てん殺菌工程

調合されたソースをレトルトパウチに充てん密封し、レトルト殺菌する工程です。食べ応えのある大きな具材を手作業で計量して入れることで、付加価値の高い製品作りをしています。



包装工程

殺菌された製品を箱詰めし、決められた個数が入っているか重量をしっかりとチェックします。中に異物がないかエックス線検査装置で検査し、安全な商品を提供しています。

生活困窮者支援や地元のおまつりへの参加を通じて地域に貢献しています

フードバンク信州に協力し、レトルト食品の端数品など、食べられるのに廃棄しなければならない食品を生活困窮者支援に役立ててもらうことで、フードロスの削減をしています。また、松本市で毎年行われる夏まつり「松本ぼんぼん」には社員半数以上が参加し、松本の地域活性化への貢献と社員同士のコミュニケーションの機会にしています。

