

高野豆腐の品質管理

この仕事のキーワード

- 高野豆腐
- 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
- 健康に興味がある人
- ものづくりが好きな人

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
- 研究



高野豆腐の魅力を大勢に伝えたい

高野豆腐づくりの工程のうち、外観検査と箱詰め、梱包、品質検査（調理試験）に携わっています。日々仕事をする中で、高野豆腐の健康食品としての奥深さを実感しています。旅行先で知り合った友人が、「地元のスーパーで高野豆腐を購入して、料理をし、美味しかったよ」と写真付きのメッセージを送ってくれたことがとても嬉しく、仕事にやりがいを感じました。一人でも多くの人たちに高野豆腐の魅力を広めていきたいです。

check!
私がこの仕事に就いたきっかけ

食えることや料理をすることが好きで、短大では食物栄養について学びました。食品に関わる仕事に就きたいと思い、当社の企業説明会で、コレステロールを下げる働きなど健康食品としての高野豆腐に興味を持ったのがきっかけです。

入社3年目 宮下さん

高野豆腐の品質管理の仕事内容

高野豆腐の外観検査

一枚もの高野豆腐の表面に欠けや傷といった形状不良がないかを順に見て確認します。



高野豆腐の製品化

外観検査を経た高野豆腐をカットサイズに合わせて袋詰め、箱詰めして、スーパーなどに届けられるようにします。



高野豆腐の官能検査

その日に生産した高野豆腐を、添付のスープを使って実際に調理。目、鼻、舌などの五感を使って味やにおい、硬さなどをチェックします。



FSSC22000事務局

当社が2015年に取得した国際的な食品安全マネジメントシステムの認証を継続するために必要な、文書管理をする事務局を担当しています。



必要な資格・スキル

- 必要な資格は特にありませんが資格取得制度があり、入社後に取得できます。
- フォークリフト運転
- 品質管理検定（4級・3級・2級）
- 食品安全検定（初・中級）
- 機械保全技能検定（機械系保全作業、電気系保全作業 3級・2級）
- 高圧ガス製造保安責任者（第二種・第三種）

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]310名[単体]227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.



HP

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



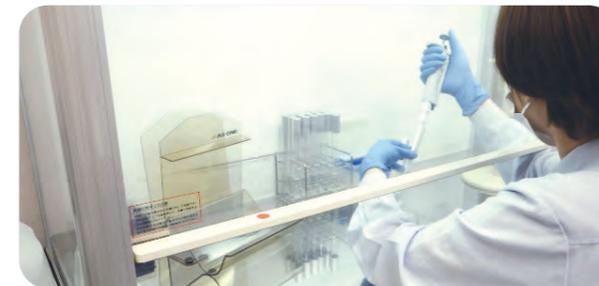
新商品開発・レシピ開発

世の中の動きを見て、人々がどういった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、斬新でおいしいレシピを開発しています。



海外に向けた販売

健康・長寿は世界中の方々の願いです。高野豆腐の健康機能性を役立てていただけるよう、日本だけでなく世界に向けても発信しています。フランス・パリで販売が始まっています。



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。



機械メンテナンス・設計

当社の高野豆腐は、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。

CO₂や食品ロス削減でSDGsに貢献、農福連携もしています

SDGsの取り組みでは、工場太陽光発電を行い、CO₂の排出量を減らしたり、今まで廃棄していた高野豆腐工場から出る副産物を肥料にして、地元産大豆を栽培したりしています。障がいのある人が農業で活躍できるように、農福連携と一緒に大豆を育てています。また、商品の賞味期限を長くする開発を行い、食品ロス削減にも努めています。



有機質肥料の生産過程