山陰の「うまい」を
世界中の食卓に届ける

no 10

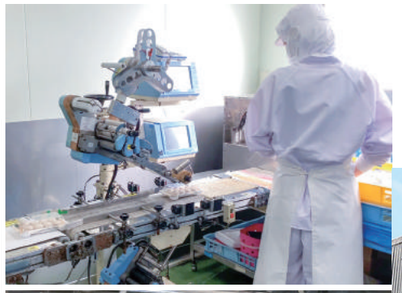
PR POINT 〉“しまね”から海外へ！

若女食品 株式会社

江津市に本社を構える老舗食品製造会社、若女食品は100年以上にわたって「美味しさ」と「安全」を兼ね備えた“練りもの”を作り続けてきました。こだわりの原料を使い、丁寧につくられた商品は日本全国だけでなく、海外にも出荷されています。海外への食品輸出は国際認証規格の取得や文化の違いなど、進出するハードルが高い分野ですが、若女食品はその壁を乗り越え、毎年輸出額を伸ばし続けてきました。この仕事は江津から日本国内はもちろん、世界を相手にできるスケールの大きさが最大の魅力。山陰から世界に、より大きく羽ばたこうと挑戦する老舗企業から目が離せません。

白身魚のすり身を貝柱に見立て、ホタテ風味に味付けした貝柱風味蒲鉾「フライコキール」。お手軽な値段で本物のホタテ顔負けの味・食感が楽しめます。若女食品が初めて開発に成功し、食品業界に企業名を広めた商品です。

「生つみれ」は鍋に入れて初めて加熱される事で、ふわふわとやわらかな食感が楽しめる、冬の定番商品！管理の難しさから同業でも販売されている会社は少なく、管理体制がしっかり構築されている若女食品ならではの商品です。



食を通じて暮らしを豊かにしたい

代表取締役社長 住田真一さん

当社は、日本全国から海外まで、幅広いエリアに商品を出荷している企業です。競合企業がひしめく中、当社は独自の強みを磨くことで発展してきました。一つ目の強みは商品の開発力・スピード感です。当社では今までになかった商品や製造の難しい商品を独自開発できる技術力があります。また、お客様から商品開発の要望をいただけば、その開発力を駆使して他社よりも早く商品化を行ってきました。二つ目の強みは安心・安全への取り組みです。当社では合成保存料や合成着色料などを使わずに、安心して食べられる商品づくりを心がけています。衛生管理の面から食品安全管理を実践するための国際認証規格 FSSC22000も2021年3月に取得しました。認証には厳しい基準が設けられていますが、若手社員が中心になって取り組み無事取得することができたんです。食品の仕事は知識や技術がなくても、素直さと前向きな気持ちがあれば第一線で活躍することができる仕事です。入社の際にはOJTや研修をしっかり行うので安心してください。一人でも多くの若者に、食品業で働くことの魅力を知ってもらうことを当社の使命だと考え、時代にあった職場づくりにも積極的に取り組んでいきます。これから変わっていく若女食品の進化を楽しみにして下さい。

Interview

社員さんインタビュー

開発部 横田さん〈入社12年目〉

新卒で入社し、開発部に所属しています。開発作業は試作、商品会議、パッケージデザインや売り先の選定など様々な手順を踏むので大変ですが、商品化できた時はとても嬉しいです。開発した商品がスーパーなどで人気になっている姿を見るとやりがいを感じます。私はプライベートで伝統芸能の石見神楽をやっていますが、それに合わせた休みも取りやすい雰囲気なので、公私ともに充実した生活が送れています。

開発部 国田さん〈入社10年目〉

若女食品が海外輸出に力を入れていることを知り、スケールの大きい仕事がしたいと思い入社しました。この仕事の一番の魅力は自分の開発した商品が世界中の人に食べられるということです。社内は社長や上司との距離も近く、とても働きやすい職場だと感じています。食事は生活に必ず必要なものですから、美味しく体にいいものを届けられるように、責任を持って仕事に取り組んでいます。

Company Data

業種：食品
創業：1907年
従業員数：115名
代表：住田真一
場所：【本社/工場】島根県江津市渡津町961-4
　　【営業所】東京営業所
https://wakashoku.jp/

◀MACHI TERASUの
WEBページ

新型コロナウィルス禍は逆にチャンス！

食品業界全体で新型コロナウィルスの影響を大きく受けましたが、当社ではこの節目をチャンスと捉えています。例えば、島根本社の当社は都会の会社と比べて営業にかかる費用や時間がネックでしたが、ビデオミーティングツールの普及により、多くの方と商談機会を得ることに成功しました。仕掛け方一つ変えることで、業界大手にも追いつける機会が今だと考え、前向きに挑戦し続けています。