



ひたちなか市のたこ加工生産量日本一を支える(株)あ印は、スーパーの鮮魚コーナーに並ぶ蒸したこやいか、えびのほか、農林水産大臣賞受賞の「中華いか山菜」など300種類の惣菜を製造し、多くの人に愛されています。設立して以来おいしさを追及し、独自のチーム製法で素材のうま味を閉じ込める『うま味凝縮製法』を開発。経済産業省のはばたく中小企業・小規模事業者300社にも選ばれ、製品は海外にも輸出しています。

入社6年目の斉藤直暉さんは、小さなころから釣りが趣味で、おじいさんと採ったタコを家で蒸して食べるなど、海産物が好物でした。就職先を探すとき、直暉さんの目に留まったのがあ印。好物を作る会社に勤めたい、と食いしん坊な志望動機だったそうです。入ってみると会社は大きな家族。社長から1年目の社員まで、気さくに話ができる環境です。

「自社製品は検食も兼ねて、社員全員が毎日食べています。毎日食べても飽きないのが自慢ですね」昼休みに検食しながら、味の变化はないか確認し、こんな商品が欲しいねと話しています。

社長をはじめ上司が自分の意見をしっかりと聞いてくれて、自分の気づけない大事な部分を指摘してくれる。休みの日に展示会に足を運ぶなど、自分から率先して学び、先輩たちの背中を見て日々成長しています。「自分がやりたかった仕事。ずっとここで仕事をしたいです」

働く暮らし

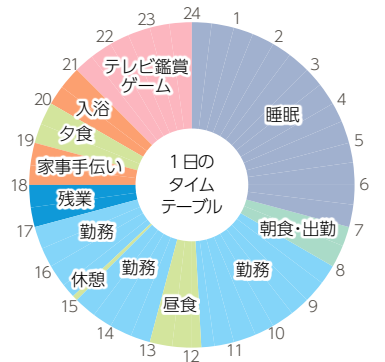
ひたちなかを

好きになる

Vol.3

日本の産業を支える市内中小企業でいきいきと働く人たちを紹介します。

こだわりの海の幸を食卓へ



今でも釣りは趣味で、友達や兄とよく出かけています。また、休日には、ファッションクルーズニューポートひたちなかに出かけ、ショッピングや映画を楽しみます。

海産物が大好きな私のオススメスポットは、やっぱり海。阿字ヶ浦海岸沿いの道路を車で走だけでも気持ちがいいです。夏には、海水浴や花火大会も楽しめます。家族では、タコの形の花火が上がると「たまや〜」ではなく「あ印〜」と盛り上がっていますよ(笑)



阿字ヶ浦海岸

(株)あ印 生産SK
 斉藤 直暉さん(23)
 大洗町在住、水戸市出身。
 水戸農業高等学校卒業後、平成26年入社。

取材協力企業 (株)あ印
 沢メキ 1110-9
 ☎263-2111
 代表者: 代表取締役 鯉沼 勝久
 創業年: 1887年3月(明治20年)
 資本金: 4,500万円
 売上高: 42億円(H30年実績)
 従業員数(男/女): 148人(59人/89人)
 平均年齢: 29歳(社員)
 月平均残業時間: 約20時間
 H31年採用: 新卒: 5人/それ以外: 0人
 初任給: 18万円~35万円
 勤務時間: 8:00~17:00(年間休日113日)
 有給休暇の平均取得日数 7日/年
 育児休業取得: 男0人、女4人(H27~30年度)