



# ふーどりんく

～ 仕事を通して つなげる絆 ～

Vol. 15

## 謹賀新年 2011年

代表取締役 後藤 孝之

卯年(うさぎ年)の人は何事にも落ち着いて「品のある行動」を取る事を心がける人が多いそうです。

イタリア語で「イル・ベロ・ドルソ」＝「美しい・凛とした・毅然とした背中」と訳します。

背中は、その人の人間性、品格、知性、優しさ、愛情すべて映し出すそうです。生きている間は、良き背中を持つように努力したいものです。

さて2010年、新卒の就職内定率は過去最低の年でした。

そのような時代にあって、単行本「もしドラ」(もし高校野球の女子マネージャーがドラッカーの『マネジメント』を読んだら)が172万部のベストセラーを記録しました。高校生から社会人までが経営学に興味を持った(持たざるを得なくなった)ようです。主人公の高2の川島みなみがピーター・ドラッカーの「マネジメント」を参考に、都立程久保高校野球部を変革させる物語です。

1. 「人は最大の資産」人の生かし方・強みを生かす。
2. 「リーダーの責任」人が変われば組織が変わる。リーダーが変われば組織が変わる。
3. 「マーケティング」顧客こそが事業である。…等々。

人の苦しみや喜びといったものを理解できる人でなければ、意義ある仕事は出来ないし人を導く事も幸せにする事も出来ない事を、この本から学びました。

また、「続 体脂肪計タニタの社員食堂」が売上の上位に入りました。「食事を変えればからだが変わる！」を実証し、誰でも自分自身に当てはめて考えられるテーマがベストセラーのゆえんではないでしょうか。「常に栄養バランスを考えて食事をする」ことの大切さを改めて思います。

ところで世界は“産業革命”から250年ほど経ち、資本主義はそろそろ賞味期限切れに近づいているのかもしれない。日本を含め世界中の国の経済は袋小路にはまり、出口が見つからずもがいています。

2010年11月には“ISO9001”の再認証審査が行われ、無事合格しました。ISOとは、世界基準の安全・安心ルールを守るということです。まさしくお客様に信頼して頂けるためにISOがあり、そのルールを忠実に守るスタッフがいてくれて会社は運営できるのです。

2011年の当社は、新しい挑戦として「6次産業」を実行しようと思っています。

1次(農業) × 2次(製造・加工) × 3次(サービス・販売) = 6次  
情熱(パッション) × 使命・理念(ミッション) × 行動(アクション) を大切に！



後藤社長(右) 左はリンゴ栽培農家・木村秋則さん  
(2010年12月21日撮影)

■木村秋則さんプロフィール  
日本TV「たけしとひとし」(2010年12月10日(金)放送)に出演され“奇跡のリンゴを作り出す農学校プロジェクト”が大反響を呼ぶ。他に、「木村秋則と自然栽培の世界」(単行本)発刊中。



## 部門紹介 セントラルキッチン(食品加工事業部)

新潟市東区にある、セントラルキッチンです。今号では2つの部門を紹介します。

### スクールランチ

小熊業務責任者にお話を伺いました。

ここでは新潟市内の中学校10校の給食提供を行っています。

上長のロウるささにもめげないパートスタッフが、仕事とプライベートのメリハリをつけた会話でコミュニケーションを取りながら、どこの給食センターにも負けない「子供達においしい給食を食べてもらいたい!」という気持ちで一丸となって頑張っています。



また入社4年目の水澤智香さんが、明るく元気な性格と、先を読んだ動きで職場を盛り上げてくれています。

最近嬉しかったことは、「中学校のランチルームに行った時、子供達が楽しそうに給食を食べていた」、「高校一年生の自分の子供が、中学校の給食が好きだったと言ってくれたこと」です。

これからも、大量調理の中で一人一人に提供しているという心構え、自分の大切な人のために料理を作っているという気持ちを心がけていきたいと思います。

各中学校のランチルームにはスタッフ5~6名が勤務しております。そちらの紹介は次の機会に。



小熊業務責任者

### クックチル

続いて本田業務責任者にお話を伺いました。

クックチル部門はパートスタッフを含め人数が多いですが、コミュニケーションをとり合うことにより、いろいろな意見がでるので、その良い所を業務に取り入れています。

ここには個性あふれるメンバーがたくさんいますが、皆がわきあいあいと話をし、仲良くやっているといます。その中で特にムードメーカーとなるのが、里村さんです。大変経験豊富で、色々とアドバイスをくれます。



本田業務責任者





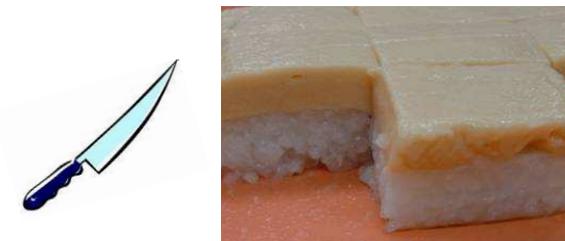
最近、クックチルスタッフが「ケアセンターカナン」をはじめとする、提供施設に応援に行くようになり、実際に食事をされた方の「おいしかったよ」など、セントラルキッチンの中では感じる事が出来なかった、生の声をいただけることがとても嬉しく感じます。

クックチルの新しい献立の開発に力を入れて、今まで以上にレベルアップの努力をする(ご利用者様に喜ばれるメニュー開発)スタッフ全員とのコミュニケーションを大切にし、チームワークで業務を進めていこうと思います。



## 12月度毎月会議で“寿司ゼリー”の作り方 実習

毎月会議では会議後調理実習が行われますが、12月度は **寿司ゼリー** に挑戦しました。



# トピックス

## ソフィア輝 すしバイキング

～ 平成22年11月24日～26日の3日間、すしバイキング開催 ～

11月から12月にかけて当社各部門では、“すしバイキング”が開催されました。今回はその中から、3日連続で開催された ソフィア輝イベントの様態をご紹介します。



利用者様から食べたいおすしをお聞きし、当社スタッフが目の前の屋台で握り新鮮なうちに召し上がっていただきました。

会場には1980年代にヒットしたシブがき隊の“スシ食いねェ!”の曲がテンポよく流れています。

「おいしいよ」とおすしを食べておられたあるご婦人は思わず、

「すっ、しっ、食いねえ～～」と歌い出すほど楽しんでおられました。



「カンパチ いかがですか？」  
「おいしそう。それ、ちょうだい」  
「はい、どうぞ」  
(お席までお届けします)



「ああ、おいしいねえ」

「もっと食べたいけど  
もう、おなか一杯」



# トピックス

## 平成22年度 第2回全体会議開催

当社 半期毎の全体会議が、11月18日(木)に学生総合プラザSTEP中研修室で開催されました。当日は全国各地より店長(部門責任者)が一堂に会し、上半期の経過報告等を行いました。

社長挨拶から始まり、店長の報告と抱負等の発表、食品安全管理室よりインフルエンザ・ノロウイルス対策等プログラムは進行しました。今回プレゼン企業の方からは、アジアの作物状況の体験報告です。



※店長報告から上半期の経過報告(一部抜粋)

「上半期クレームやミスがなかった。下半期も気を引き締めて頑張りたい」「入退社があり落ち着かなかったが、ようやく全体が安定してきた。今後スタッフ全体のレベルアップを目指す」「原価高騰による不安定感があるが、これは経費全体の見直しの機会だと思い細部までよく見て調整していきたい」「施設記念イベント(行事食)を開催し、感謝の言葉を多く頂いた。施設の方やスタッフ皆で協力して頑張る喜び・感謝の気持ちを学んだ。今後もおいしくて楽しい食事に知恵を絞っていきたい」



会議閉会後は、懇親会が行われました。最近各地のイベントで好評を博している“洋食フルコースメニュー”を参加者全員で味わいました。



# 「いつかどこかで役に立つ! …はず」の第11回目

## サブタイトル「ここで、いったん整理しましょう…。の巻」

新年あけましておめでとうございます。本年もよろしくお願いたします。  
この冬は大雪にならないことを祈っています。  
さて、今回はミキサー関係についてです。



CK総務担当  
大伍 宏昭

「全部ミキサーって呼んでいるけど。」

まずは意味から。

ミキサー【mixer】:

1. 筒状の容器の底に取り付けた刃を小型モーターで回転させ、果実・野菜などを細かく砕いてジュースにする電気器具。
2. 工業用原料を混合する機械。特に、コンクリートミキサー。
3. 放送局で、複数の音声や映像などを調整する装置。また、その操作をする人。

と、あります。今回は2と3は無視します。

では、皆さんがよく知っている図Aは「ミキサー」ですか？

これを「ミキサー」と呼ぶのは日本独特のものです。間違いではありませんが、世界で通じる呼び名は「ブレンダー」となります。

※上記1. の意味は日本の辞典の解説です。ご了承ください。



図A

じゃあ「ミキサー」はどういうもの？ 図Bが「ミキサー」、また、図Cは「ハンドミキサー」です。

お気づきの通り、ミキサーは「攪拌」する器具を差します。「細かく砕く」器具は「ブレンダー」と呼ばれます。



図B

ちなみに、よく名前を聞く「ロボ・クーブ」は「フードカッター・フードプロセッサー」という種類になります。「砕く」のではなく「切る」ことにより細かくしています。

(「ロボ・クーブ」は商品名。さらに「ブリクサー」も BLENDER(ブレンダー)+MIXER (ミキサー)=BLIXER という商品名です)



図C

これらの器具を用途(調理形態)によって使い分けます。

必要とする道具を正しい使い方を使いましょう。

それでは、また次回



# あけましておめでとうございます。

情報ページ(第4回)

## ライフプロモートです！

《担当/大野》

昨年は大変お世話になりました。本年もどうぞ宜しくお願い致します。

今回は、「お正月」について掲載させていただきます。【じじのひとりごと】

私の小さい頃、年末に〈お・せ・い・ぼ〉と称し、親からわずかな正月小遣いをもらって  
いました。ただ、正月三箇日までどこの店も正月休みで開いてなく、友達の家へ遊びに行  
こうとすると「正月だから家で遊んでいなさい。」といわれ、テレビのチャンネル数も番組も少なく、雪の積もつ  
た寒い家で綿入れの“ちゃんちゃんこ”を着て火鉢のそばでごろごろしていた覚えがあります。さすがに4日  
は親にせがみ、待ちわびたおもちゃ屋へ正月小遣いをもって一目散でした。



三箇日は、毎食正月料理(今でいうおせち料理)で飽きました。重箱はなく  
皿や井ぶりで〈蒲鉾・煮豆・くわい・昆布巻(特大のいぐさ巻)・塩引き鮭・なます  
・野菜煮〉くらいしか思い出せませんが、丸いちゃぶ台にところせましと並んで  
いたような気がします。塩引き鮭は縁側に縄でつるしてありました。



11月全体会議で提案の「おせち」

餅にはあんこときなこの用意がありますが、今でも必ず雑煮で食べています。また雑煮の中身は大根・ごぼう  
そして豚のこま切れが入っていて(いくらも少し入っていた?) 醤油味でした。おっと大事な具を忘れていました。  
実家では必ず打ち豆が入っていました。今でも入っていないと物足りません。

話は前にもどりますが、三箇日の2日目は親の実家(農家)へ年始挨拶に毎年連れて行って  
くれます。2時間に1本くらいしかないバスに乗って行きますが、私はいつもわくわくしていま  
した。母親は、きつねの襟巻をし角巻(あずきいろの分厚い外套)にくるまり、私はわらぼうし(地元  
では「わらぼし」と言っていました＝わら製で頭からひざくらいまでである三角型の雨具)をかぶり  
バス停から数十分雪道を歩いて行きます。



わらぼうし

到着し挨拶が終わると座敷に御膳が用意されていて家にはないごちそうが並んでいます。親は昼間から自  
在かぎの下がった囲炉裏端でキリ〇ビールを飲んでいますが、一緒に私にはリボ〇ジュースが瓶ごと御膳につ  
いています。(いつもわくわくの理由) 数年後にはジュースとサイダーが出てきて半分半分に混ぜて飲んでいま  
した。(この時子供ながら大人になった気分を味わった気がしました。) その親戚には同じ年のいとこがいま  
すが、食事中はいつも柱の陰から遠目で覗いていました。(当時、親戚でも農民と町人という目にみえない格式  
があった事を体で感じていたように思います)

最後に七草粥ですが、昔は風習がなく(私は西蒲原生まれ)ほとんど覚えがないのですが、7日頃どちらかと  
いうと「大根と菜っ葉の雑炊」を食べていた覚えがありました。(菜は、せりだったかもしれません)

新潟では塩引き鮭が、関西では鯛ぶりになり(どうやら糸魚川地域を境に。)雑煮も醤油味や味噌味、餅も角餅や  
丸餅と全国各地で食文化もさまざまです。

時が過ぎた今では、おせちも雑煮も七草粥も広く浸透し、きれいでおいしい行事食になっています。

古来から受け継がれた日本特有な正月の風習を大切に、酒をちびちび飲みながらじっくりと味わっていま  
す。

### 【正月の遊び】

・福笑い、羽つき、かるた、すごろく(1回休み、2つ進む、ふりだしにもどる)、かまくら作り



新潟スタジアムをはばたく白鳥  
(新潟県スポーツ公園)

## ★出産おめでとう★

≪高橋 美雪 (山王苑にいがた)  
10月11日  
長男 琥太郎君 (第1子) 誕生≫



初めての出産のため不安でしたが、我が子に逢え

て嬉しかったです。

育児を楽しみながら過ごしていきたいです。



## ★結婚おめでとう★

≪犬井 しのぶ (新潟リハビリテーション病院 店長)  
12月12日 挙式≫ ☆間瀬しのぶさんになりました。

12月に結婚して、犬井から間瀬になりました。  
2人で力を合わせて温かい家庭を築いていきたいです。  
今後とも、よろしくお願いいたします。



≪齋藤 幸恵 (黒崎病院) 12月18日 挙式≫  
☆齋藤さんは新姓です。

昨年5月に入籍し、12月18日に結婚式を挙げました。  
一緒に生活していて、たわいもない会話でも笑える  
仲の良い私たちです。



## お知らせ

### ISO 9001(セントラルキッチン)の再認証審査終了

ISO 9001の審査が、11月16日、17日に行われました。今回は毎年行われる審査と異なり、3年ごとの認証を得るための審査です。「食を介し“健康を創る”をテーマにお客様の満足、従業員の幸福を目指し、社会に貢献できる会社として成長し、業界NO.1を目指す」の会社理念のためのシステムが確実に運営されているか、外部審査員より点検・評価されます。



決められたルールを誠実に毎日繰り返すことでお客様から信頼を頂き、社会貢献につながります。最終プログラムで、審査員より2日間のまとめを総括して頂きました。「昨年の審査で改善要請事項が何点かありましたが、すべてクリアされていました」、「更に工場内の各作業開始場所にはラミネート包装のチェック表を貼っておき、必ず目視してから作業を始める等の新たな工夫が盛り込まれ、大変感動しました」と



評価して頂きました。(12月24日、再認証され新しい登録証が届きました)

全社員一丸となって会社の目的・目標をめざすために、“日常の当たり前の作業”をしっかりと行って参りましょう。皆さん、よろしくお願いいたします。

広報誌ふーどりんく 【発行日】平成23年1月1日 (奇数月発行)

#### ■ 目次 ■

- ◎表紙… 社長より年頭のご挨拶
- ◎部門紹介…2頁～3頁
- ◎毎月会議(実習)…3頁
- ◎トピックス すしバイキング…4頁
- ◎トピックス 全体会議…5頁
- ◎「いつかどこかで役に立つ!…はず」の第11回目…6頁
- ◎ライフプロモート連載第4回目…7頁
- ◎出産、結婚報告、お知らせ、目次…8頁

・発行元◆株式会社 日本フードリンク  
・編集◆本部 編集委員会  
・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>

・所在地◆〒951-8061 新潟市中央区西堀通 3-791  
・電話◆025(222)9799 ・FAX◆025(223)7122  
・E-mail◆[info@j-foodrink.co.jp](mailto:info@j-foodrink.co.jp)