

## 麺の製造ひと筋70年

「お客様が幸せになる商品を」

ヤマヲ

コンビニエンスストアでは毎週のように新商品が並ぶ。その裏では24時間稼働する工場があり、そこで働く人たちがいる。

1942年に創業してから約70年、麺ひと筋のヤマヲ（立川市、岡部直士社長、042・5222038）の工場もそうだ。1時間に

2000食の麺商品を製造できるラインを5つ持ち、下処理・調理室も完備。野菜のカット・ボイル・焼成にも対応し、24時間体制で調理麺・スナック麺・生麺・

HACCP対応の製造工場は食品の安全安心を第一に考え、交差汚染が起きない動線で設計



「時代の変化に対応し、明日も会社に来たいと思える職場環境を作っていきたい」と岡部常務



お客様の命を預かっていること」と考え、ISOやHACCPなどの教育・訓練や衛生講習を行うなど、従業

員の教育に力を入れている。岡部常務は「今後は開発部門をさらに強化する。消費期限が3日間なら3日目

に食べてもコシがあっという間にいい麺を提供したい。お客様を幸せにする商品づくりにこだわります」と語る。