

工場にとっては「大量に作った中の1食」でも  
食べる人にとっては「たった一度の出会い」だから



豚井の具や豚角煮など、PBあいいいのお肉商品を手掛ける「ミート・コンパニオン」は、神奈川や新潟など各地に工場を持つお肉の加工会社。主にファミリーレストランなど外食向けのメニューを日々製造しています。今回、「産直豚バラ肉で作った味わい角煮」の初回製造を見学するため福島工場にお邪魔しました。従業員の方にお聞きすると、自社商品が提供されているレストランに家族で行き、我が子の「おいしい！」を聞くことが働く喜びの一つだと言います。

「どんなに大量に作った中の1食でも、食べる方には大切な1食だから、絶対がっかりさせたくない」と言うのは工場長の吉田さん。製造レーン1回の稼働で、外食向けには2万食もの商品を作る大きな工場にとって、あいいいのお願ひする1400パック(取材日の製造数)はわずかな数です。それでも製造を引き受けてくれるのは、大量でも少量でも、顧客のニーズに合わせた仕事を引き受ける！というポリシーがあるからだそう。指定の原料肉(あいいいの場合、産直肉)の入荷から製造、出荷まで厳しく衛生管理し、わたしたちの「あいいい」のお肉加工品を作ってくれる貴重な工場です。



ていねいに手作業で肉をカット



袋に肉とタレが詰められていく



㈱ミート・コンパニオン福島工場  
(左から)柳さん・渡邊さん・吉田さん  
佐藤秀吉さん・佐藤圭太さん

生協のように工場から直接消費者の手に製品が届く仕事は多くないため、「食べる方(組合員)が工場に来てくれるのはちょっと緊張するけど、嬉しいものですね」と語ってくれました。

今回製造が始まった角煮は、パッケージが手貼りシールのため想定より厚みができてしまい、包装機が思った通り作動しないなど小さなトラブルもありました。しかしその都度あいいいコープと相談を重ね、要望に合った、でも効率的な方法を一緒に模索してくれる心強い工場。現在、工場の一部を改装作業中で、新しい加工法を導入する構想もあるそうで、今後の商品開発にも力になってくれそうなミート・コンパニオンさんです。



株式会社ミート・コンパニオン  
代表取締役社長 阿部 昌史さん

1974年、牛肉専門の食肉卸問屋から創業した弊社は、今年で48周年を迎えました。食肉卸売事業、食肉製品製造事業、食肉輸出事業など幅広い事業展開を行っております。

弊社は子会社を含め、全国に9拠点の事業所・製造工場を所有しております。今回、角煮の製造を担当する福島工場では、煮物製品の製造を主力に加熱調理済みの冷凍食品やレトルト食品の製造を担っています。私たちは、原料から調理工程、包装形態まで個々の商品ごとにお客様のご要望に合わせて、商品の提案・製造を行っております。

弊社のシンボルマークは、すべて丸い輪が重なりながら繋がっています。このシンボルマークのように、仲間の輪から、生産者、消費者との繋がりの輪を広げ、『生産する現場から、食卓やあらゆる食のシーンへの橋渡しをしていくつながりの輪の中心でありつづけること』それが私たちの企業理念です。設立以来培ってきた確かな信頼・経験を活かし、100年200年先も続く夢のある業界づくりをめざしてまいります。

Wa!わ祭り2022



オンライン開催の部

クイズやプレゼント盛りだくさん

おまつり特設サイト  
10/3(月)オープン(予定)

オンライン学習企画も!

11/4(金)10:00~ 鈴木宜弘氏講演会  
「食の危機と生活協同組合(仮)」

11/7(月)10:00~ 明日香壽川氏講演会  
「脱炭素社会への道(仮)」



そしていよいよ!  
みんなに会える!

11/19(土) 10:00~13:00~

夢メッセみやぎ (仙台市宮城野区)  
西館展示場にて  
メインイベント開催!

午前の部・午後の部の2部制  
事前申し込みが必要です



委員さん募集中!

あいいいコープの仲間と  
食のこと  
環境のこと  
一緒に話しませんか?

お問い合わせ先  
☎ 0120-255-044  
Fax 0120-849-324  
Email soshiki@mamma.coop  
(担当:組織運営室長 豊嶋)



女川原発が止まってから

4197 日目

(2022年9月5日現在)

※詳しくはお祭りニュースをご覧ください