

(株)ジーエスフード

外 食産業向けの「飲料や食品の製造」を行う株式会社ジーエスフード。本社は東大阪市で、桃山町調月地区の工業団地にある和歌山工場では、紀の川の豊富な水を使用し、希釈用紅茶「ブラックティー」やコーヒー飲料、乾燥わかめの製造を行っています。飲料の需要が高ま

る5〜8月にかけて、工場は多忙を極めます。

和歌山工場は平成6年5月から稼働し、約50人の従業員が働いています。平成15年8月には、厚生労働省の総合衛生管理製造過程（HACCP）を県内で初めて取得。工場の隅々までHACCPに基づいた管理を行



1 紅茶の調合作業を行う児玉さん。進捗状況など、他のメンバーと密に連携を取りながら作業を進めます。2 タビオカミルクティーなどのメニューに使用されている希釈紅茶ブラックティー。3 出荷作業のほとんどを機械により自動化。

い、厳格な品質管理を徹底しています。稼働当初から勤めている、工場長の井上昇さん(49)は、「製造業とはいえ、機械による自動化が進んでいるため、ほとんど重労働はないんです」と話します。工場には飲料などの製造を行う製造部門、品質の管理を行う品質管理部門、伝票処理や就業管理を行う事務部門、出荷など物流を調整する物流部門の4部門があります。最近では各部門で毎年採用を行っています。採用後の離職率も低いと話す井上さん。休暇を取りやすいように部署内で調整を行ったり、バーベキューやキャンプなどのイベントを行うことで、部署の垣根を越えた交流の機会も設けています。昨年4月に入社し、製造部でコーヒーや紅茶の抽出作業、原料の調査



(株)ジーエスフード和歌山工場
工場長 井上 昇さん

作業を行う児玉浩規さん(24)。児玉さんは、貴志川町丸栖出身で、地元での就職を希望し、岩出・紀の川就職フェアに参加したことがきっかけで、ジーエスフードと出会いました。説明を聞くうちに、地元の一級河川・紀の川の水資源を使い、自信を持って人に勧められる製品を作りたいと入社を決意。入社後は、あたたかい製造部のメンバーに支えられながら、日々の業務にまい進しています。

「製造についての知識や食に関する知識を先輩たちに教えてもらいながら、もっとスキルアップしていきたい」と児玉さんが話すように、若い人材とベテラン世代がコミュニケーションを取りながら、互いに切磋琢磨し合う、よい雰囲気生まれています。

「明るく前向きに一緒に仕事ができれば嬉しいですね」と話す井上さん。明るい工場長の雰囲気社内全体にも伝わり、工場内は活気に満ち溢れています。

※HACCP：一九六〇年代にアメリカで宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の方式。



(株)ジーエスフードの
ホームページはこちら