

株式会社 武生製麺



「食べてよし、贈って喜ばれる」武生製麺の越前そば」

株式会社武生製麺は、福井県越前市で1925年に創業し、なまそば(越前そば)に特化した製造・販売を行う製麺会社です。年間を通して1,200万食製造しており、生麺製造で全国トップを誇ります。企業の価値観として「感動と喜び」を全社員が共通に持つことを目標に社員が自信をもって働き、美味しさにこだわった商品や価値を創造し、安心安全な商品の供給に取り組んでいます。

特徴として、地元福井県と北海道にある東京ドーム約48個分にもなる自社直営農場で原料の栽培を手掛け、そばの実の栽培、収穫、製粉、製麺、

販売までを一貫した生産方式で行っています。そばの実栽培規模は全国トップクラスを誇っています。福井県は国内でもそばの栽培や消費が盛んな地域であり、大根おろしと一緒に食べる「おろしそば」が有名です。

武生製麺では、オリジナルブランド「越前そば」を中心に、国内の量販店、通信販売、さらに工場見学・お食事・そば打ち体験、そばの実を用いたそばソフトクリームなどが食べれる産業観光施設の展開を進め、ただ食べてもらうだけでなく、見学や体験を通してこれからも福井のおろしそばの文化をたくさんのお客様に伝えていきたいと考えています。

若手社員からのメッセージ



通販企画部
大越 綾子さん
(2019年入社)

福井県出身。大学でデザインを学び、入社後、通販企画部に配属。商材の撮影及び画像デザイン加工、通販サイト運営に関する業務全般を担当。「よりパンフレットを見やすくするためにデザインに工夫を施していこうと考えている」と前向きな目標を掲げている。

〈1日の流れ〉

7:40	出社
8:00	朝礼
9:00	部所内ミーティング
9:15	チラシ・ハガキ等デザイン作成 電話対応など
12:00	昼食
13:00	デザインしたものを上司に確認&修正 電話対応など
16:30	翌日の業務確認
17:00	退社

Q.現在、どのような事業に力を入れていますか？

A. “半生そば”の販路拡大に力を入れています。
“半生そば”は、生そばと乾種の良いとこ取り商品で、賞味期限が長く風味も強い特徴があります。これまで当社と結び付きが弱かった遠方の地域や海外に対し、“越前そば”を広く知ってもらう事が今後の目標となっております。

Q.どのような人を社員として求めていますか？

A. 既存概念を打破し、時代のニーズに合った会社で在り続ける事が目標であるため、社員一人ひとりが素直でプラス思考である方や共感していただける方を当社は求めています。

Q.学生へのメッセージをお聞かせください。

A. 日々の学生生活を楽しむようにして下さい。
何事にも楽しんで取り組める人は成長し続けます。そのことに早く気付き実践出来れば、皆さんの人生は必ず豊かなものになります。

管理職の方Q&A

Q.働いている中でのやりがいを教えてください。

A. 同じ部署の方々と協力してデザインを考えているときや、自分ひとりの仕事では、自分が作ったカタログを通してお客様が注文してくださるとき、自分がデザインしたものが紙に印刷されてできたのを見たときにやりがいを感じます。



Q.働いている環境について教えてください。

A. とても働くのに適した環境だと思います。特に女性や新入社員が活躍して新たな提案が、採用されることもあります。また、朝の清掃や隙間時間に年齢や役職の関係を越えて談笑やクイズの出し合いなど和気あいあとした社内環境になっていることが挙げられると思います。

Q.入社後に学んだことはありますか。

A. 撮影の技術です。私が担当している仕事では、デザインの他に商品の撮影も行っています。撮影について大学では、学んでこなかったのが、食品をよりおいしく見せる細かい撮影技術などは、この会社に入らないと学べなかったと思います。

取材した人



森下京音さんの
取材後記

今回、取材させていただいて、楽しみながら和気あいあいと仕事ができる環境とおっしゃっていたのが、取材に同席された上司の方との交流場面からも感じられました。コミュニケーションが取りやすい環境だからこよりよい仕事ができるのだと感じました。

