

株式会社なかたか

株式会社 なかたか

事業内容

めん類の製造・販売

創業 昭和45 (1970) 年

代表者 代表取締役 長谷川 雅生

社員数 34名 (男17名 女17名)

本社 島根県松江市矢田町250-38

電話 0852-21-3012

採用エリア (勤務地)

松江市

採用区分

新卒採用

採用担当者からあなたへ

食品製造において、地方創生に関心を持ち、地域の特産品や文化を生かした商品製造および開発に情熱を注げる人材を求めています。柔軟な発想とチームワークで、地域活性化に貢献できる方を歓迎します。



取締役
川井 紀美江さん

資料請求・お問い合わせ先

採用直通 TEL

0852-21-3012

採用直通 E-mail

saiyou@mengurume.co.jp

公式サイトは
こちら



Instagramは
こちら



Xは
こちら



調理キットを手にも全国行脚 新商品の開発企画にも注力

山陰のほぼすべてのスーパーに各種商品が並び、松江・安来市内では学校給食としても親しまれている《なかたか》の麺商品。全国各地へも販売網を広げており、下田さんは平均月2回は県外に出張する。「地元を始め、約400社と取引があります。県外では特に「出雲そば」のブランド力が強く、量販店だけでなく飲食店などへも参入しつつあります」と話す。

繁忙期にアルバイトをしていた時、正社員へと誘われた。出荷部門で1年間、商品や得意先を学んだ後、営業部に配属。バイヤーとの商談や新規の取引先開拓などに加え、時には開発企画にも携わって自社麺の販路拡大に走り回る。「会社の売り上げを担う責任は重いですが、自分たちが生み出した価値を消費者に届け、喜んでもらえることにやりがいを感じます」。営業時に欠かせないのが、鍋やIHクッキングヒーターなどの調理キット。「食べてもらうのが一番。コロナ禍が明けて何よりです」

6歳の長女の育児にも奮闘中。「給食で当社の麺が出た時など、『お父さんの会社のだよ。おいしかったよ』と聞くとうれいですね」



営業部
下田 道之さん(44)
2017年入社(8年目)



1 麺づくりで地域を盛り上げる《株式会社なかたか》のスタッフら 2 ラーメンラインだけで13種類を製造。原材料の配合や麺の形状などはそれぞれ異なり、注意が求められる 3 スーパーなどでおなじみの《なかたか》ラインナップ。2025年には海外進出も視野に入れている 4 「地元密着が当社の強み」と話す長谷川雅生社長

株式会社 なかたか

麺づくりで地域を盛り上げ 食が持つ新たな価値を創造

64
LEADING COMPANY

多彩な麺商品を全国に展開
海外進出狙った商品開発も

スーパーでおなじみの「松江ラーメン」や「たぬきうどん」など、さまざまな麺商品を製造しているのが、地元発祥の食品メーカー《株式会社なかたか》だ。ラインナップは約40種に上り、こだわりの製法で生み出された各種麺類は、山陰はもちろん、全国各地で人気を博している。1970年、ラーメンをメインにした製麺会社《中隆》を創業。その後、うどんやそばなど製造商品を増やすとともに、県外にも進出。2015年に、現在の《なかたか》に社名を改めた。1990年代には地元の特産品であるシジミのエキスをスープに加え、商品名に地名を冠した「松江ラーメンしじみ醤油味」を発売。会社を代表する大ヒット商品になった。県外では、「出雲ゆでそば」が人気を博し、現在、中国・四国地方の「ゆでそば」市場ではシェアトップを占めている。

人気の秘密は手軽さだけではない。大手製粉会社を通じて高品質の小麦粉を仕入れることで原材料の安定化を図るとともに、顧客の多様なニーズに対応できるようロット300食から可能な製造ラインを導入。飲食店や小売店、通販会社などのOEMは数十社にも上る。対応する社員教育にも力を入れており、新卒社員は初期研修後、実際の製造作業に従事したのち、品質管理や営業・マーケティングなどといった部門を経験。幅広い分野で活躍できる力を持つ社員を育てている。

会社が特に強いこだわりを持っているのが地域貢献だ。プロバスケットボール・島根スサノオマジックには、チーム創設当初から売り上げの一部を寄付する形で活動を支援。松江発祥のプログラミング言語「Ruby」とコラボした商品も売り出している。ロングセラーの「松江ラーメン」にもその想いが込められている。「松江の名を入れることで、地域を盛り上げる一翼を担いたかった」と長谷川雅生社長(49)は打ち明ける。今年9月には、常温で約3か月保存できる山陰ご当地ラーメン「島根しじみ」鳥取牛骨の販売を開始。土産品としての需要を高めるため、3年前から原材料の配合バランスや包装形態などの研究を重ねて賞味期限を延ばした。

将来的には、麺以外のアイテムも生み出せる食品会社への展開を目指している。「小麦粉という原材料に特化し、長年培った技術力を生かした新商品の開発で、新たな価値の創造に挑みたい」

加水量などの研究を重ね、 賞味期限の長期化を実現

約15年間勤めた食品メーカーから転職。衛生管理の知識などが生かせる職場として新天地に選んだ。13種類のラインナップがあるラーメンラインを担当し、1日約1万5000食を製造する。「土産物商品の売り上げが伸び、入社時より大幅に製造量がアップ。大変ですが、スーパーなどで当社商品を手に取られる姿を見るとうれしいですね」と話す。

ラーメンの麺はまず、小麦粉と水、かん水をミキサーで混ぜて生地を作成。ローラーで薄く平らにした生地を切刃に通して麺状にする。最も難しいのが生地に加える水の量だ。「気温や湿度によって適切な水分量は変わります。過去のデータを参考にしつつ、最後は生地を触って確認します。当初は慣れなくて、取引先によく指摘されました」と苦笑する。作った麺は毎日検食し、味や色を確認。まさに麺職人だ。

現場での麺製造に加え、既存商品の高品質化にも関わっている。加水量の調節などによって、人気商品の賞味期限長期化も実現した。現在は、国家資格である製麺技能士を目指して勉強するとともに、輸出入製品のサンプル作成にも忙しい。



製造部
荒川 昌之さん(39)
2021年入社(4年目)

