

素材を活かし無添加にこだわる 野菜を味わうドレッシング作り



高知で働く先輩
No. 14

株式会社グラツエミール

ふるいち ひょうが
古市 彪雅さん(出身地/高知市)

- 会社・仕事の魅力
- 福利厚生が手厚い
 - 社長との距離が近く学べる点が多い
 - グローバルな視野が持てる

目指しているのは世界!おいしくて安全なものを作っていきたい

「おいしくて安心安全なドレッシングをお出しがりたい。できた」との思いでオリジナルドレッシングの製造販売を手掛ける「グラツエミール」。徹底した衛生管理、品質管理のもと、1から手作りしている。2021年2月から勤務する古市さんは、以前から料理を作るのが好きだった。高校卒業後、食品製造業で働いていたが、同社の情報を知って訪問。社長の商品開発力、豪快な明るさ、懐の深さに惹かれた。工場で共に働く社長と従業員との距離も近い。ため学びも多く働きやすい職場だと感じた。ドレッシングの原料は、高知野菜をメインとした新鮮な生野菜。計量、ボイル、高熱殺菌、ミキサー、加熱、調味などの製造工程を5人のチームで行っている。気温や湿度によってミキサー

にかける時間や調味料を入れるタイミングが異なるため、いまでも神経を使う。同社では、ミキサーの歯を独自に調整して「練る」感覚で野菜を乳化。これが、ひと味違うドレッシング作りのポイントだ。料理のプロでもある社長のチェックを経て、オリジナルドレッシングが完成する。「高知が好き、高知の暮らしをもっと豊かに楽しく」と、熱心に野菜を育てる若い農家さんたちがいる。「彼らの野菜をおいしくドレッシングに加工すること、さらに価値を高め、高知野菜を広く知ってもらえたら」と話す。将来の夢は、同社が食品安全に関する国際規格「ISO22000」を取得し、安全で楽しく食事ができる食品を提供すること。日々勉強をしながら夢に近づけるようにしたいと思う。

高知で働きたい方へ メッセージ

会社それぞれに、特色や良さがあると思います

まずは動いてみて企業の特色を知り、自分に合っているかどうかを判断することも大事です。高知で働いてきて高知の良さが分かりました。今の会社の方針には共感する部分が多く、モチベーションが上がります。



看板商品の「オーリジナルドレッシング」製造を任ざられて「高知」の責任を感じています。

MESSAGE

D A T A



高知県高知市長浜時給台2-5-5 TEL/088-854-8399
 ▷代表/森澤 錠二 ▷創業/平成22年
 ▷売上高/2億2000万円 ▷従業員数/19名
 HP/http://www.graziemille.info/

HPをチェック

