~企業理念への想い~

2024年5月28日

我が社の理想とする会社は長野県で寒天の製造を主業にしている伊那食品工業株式会社です。

伊那食品工業様の企業理念のひとつに「年輪経営」があります。

「年輪は、たとえ雨が少ない年であっても、寒くても、暑くても、毎年必ず一つ増えます。 毎年の成長度合いは同じでなくてもよく、前の年よりも大きくなっていることが大切です。 樹木の年輪の幅というのは若い樹木ほど大きく、年数を経るほどに小さくなっていくとい うことが、自然の摂理です。しかし、樹木全体の容積は年々大きくなっているはずなの で、成長の絶対量は大きくなっているということも忘れてはいけません。」

我 々もこの年輪経営のように売上目標を先頭に置くのではなく、社員の成長のあとに売り上げが付いてくるような会社でありたいです。

そのためには社員も自らの成長を常に心掛けなければなりません。

我が社の理念にもあります仲間を支え合いながらともに必要とされる会社を目指す。 この一点で幸福度を共感する組織を理想とします。

自学自習、自省、感謝を忘れず仲間のために何で貢献できるかを常に考え行動する。 経営者も伊那食品工業様を手本に社員の成長を促し自らも「いい会社」を作るために 年輪経営を常に心にとどめ努力をしなければなりません。

我が社の事業は食肉製造業です。

高齢化、人手不足が加速していく日本で、高齢者のための柔らかいお肉。 ボイル工程を必要とする調理現場で人手不足の深刻化を解決するボイル肉。 我が社の事業は食肉を通じて社会の問題と向き合い、貢献する会社を目指します。

高齢者の健康にはタンパク質が不可欠です。

噛む力が衰え歯も弱くなると固いものを食べられなくなります。

タンパク質が豊富なお肉を食べられなくなると筋力の低下も避けられません。

我々が作る柔らかいお肉で美味しく食べていただき健康寿命に貢献できたらこれほどやりがいのある仕事はないと考えています。

またこれから益々加速する少子高齢化の日本では人手不足が深刻化していきます。

大量調理をする調理現場ではお肉はボイルをしてから調理に移るという必須工程がありま

す。

灰汁の濁りや冷めたときの脂の幕を避けるためです。

今まではすべての調理現場で当たり前のように行われるオペレーションが今後、人手不足により見直さざるを得ない時代が到来すると確信しています。

そこで我々の新事業であるボイル肉がオペレーションの簡略化に役立ち、時短商品として認知され、イノベーション商品へとつながる可能性を秘めています。

歩 留まりが良く品質管理が徹底されコストにも優位性がある我が社のボイル肉はこれまで市場に無い唯一無二の商品です。

伊那食品工業様が粉寒天を開発し一から市場を作っていったように我々もボイル肉を少しずつ社会に広め市場を作っていきたい。

やがて我々の挑戦が食肉調理のプラットフォームになり人手不足の解決に貢献するイノベーション企業へと認知されたら伊那食品工業様に一歩近づけるのかもしれません。

伊那食品工業様を手本とすることで我々も「いい会社」を目指したい。

たった一度きりの人生です。

心を整え弛まず努力し誰かが喜んでくれることをおこない、できるだけ遠くの景色を一緒に見 に行ける人材を求めています。

一緒に世界へ羽ばたいていきましょう。

株式会社エムトレーディング 代表取締役 溝口 大