

届ける思い、
伝えたい

宅食

いろはに

製造現場から まごころを 込めて。

「ワタミ手づくり厨房」
日高センター
の1日



毎日、約22万食。^{*}

これは、「ワタミの宅食」が
皆さまにお届けしているお弁当や
お惣菜の数です。その調理を
担っているのが、全国に7か所ある
「ワタミ手づくり厨房」。
どんな風にお弁当が作られているのか、
その現場を「日高センター」
(埼玉県日高市)で取材しました。

*2019年3月11日週現在

献立は毎日変わる。 だから手順も変わる。 奮闘の日々です。

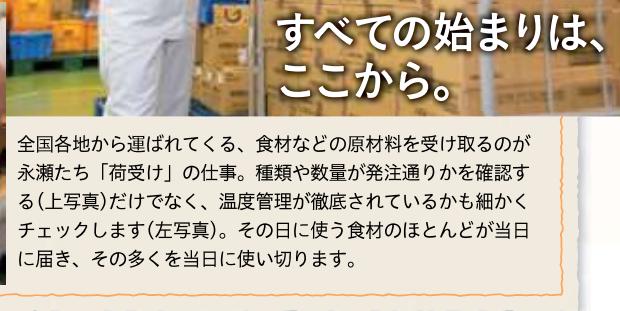
おいしいものをお届け
したい。メンバー全員、
思いはひとつです。

●まごころを
込めて。
製造現場から

日高センターの1日

荷受け

●荷受けライン
ながせまさみ
永瀬真佐美



全国各地から運ばれてくる、食材などの原材料を受け取るのが永瀬たち「荷受け」の仕事。種類や数量が発注通りかを確認する(上写真)だけでなく、温度管理が徹底されているかも細かくチェックします(左写真)。その日に使う食材のほとんどが当日に届き、その多くを当日に使い切れます。

手早く、巨大な調理器具で。
込めるまごころは無限大。

調理

●製造ライン
ほんじょうまさと
本城真人



一度に約千~3千人分作れる大きな調理釜(右写真)や、しっかり熱を通しておいしい揚げ物を作るフライヤー(上写真)など、普段目にすることのない専用の調理器具は、お弁当の製造現場ならでは。調理後は、おいしさを閉じ込め、食品中の微生物の繁殖を防ぐために、急速冷却設備を使って冷やします。

大きなトラックから運び込まれる、たくさんの食材。日高センターの一日は、原材料の受け取りから始まります。

「お客様に事前にご注文いただいているおかげで、製造も食材の調達も計画的に行うことができます。そのため、多くの食材は作ります。その日のうちに届いてその日のうちにほぼ使い切るので、より良いものを作ることができます」。センター長・白石雄三です。

私は、すべての現場できちんと作業がされているかを管理しています」届けられた原材料は、数や種類が正しいかを確認した後、調理の現場へ。その後の作業がスムーズになるように、たとえば調味料は一回分をあらかじめ計量して用意します。

「お弁当の献立は毎日、日替わり。つまり毎日手順が変わります。調理に時間がかかりすぎると、後の工程に迷惑がかかる。いかにスムーズに進むよう段取りを組むかが大切です」

8ページに続きます

「この日高センターでは約220名の従業員が働いています。お弁当の製造工場というと、調理をしたり盛り付けをしたりする場面を思い浮かべるかもしれません。それがだけではなく、原材料の『荷受け』や最後の『出荷』といった業務もあり、どれも大事な仕事です。

白石の言葉を裏付けるように、大きな調理釜やフライヤー(7ページ下段の写真)では流れるように調理が行われ、出来上がると冷却器に運ばれていきます。

白石の言葉を裏付けるように、大きな調理釜やフライヤー(7ページ下段の写真)では流れるように、調理が行われ、出来上がると冷却器に運ばれていきます。



●ワタミ手づくり厨房・
日高センターセンター長
しらいしゅうぞう
白石雄三

センター長に就任して約2年、調理場内の物を減らして生産効率を上げるなど、さまざまな工夫をしてきたと言います。「もっともっと、お客様に安心していただけるよう、生産環境の見直しに取り組んでいきます」



この3人が持っているのは、調理の現場で使いうへらやお玉。大きな器具で一気に作ります。



自信を持って
お届けするために。



お弁当は毎日、センター長や管理栄養士が実際に食べてチェックしています。盛り付け例の写真通りに容器におさまっているか、各料理が入っているか、そして味はおいしいか。ここで気付きを次のメニュー開発に生かすのも、管理栄養士の仕事です。

※写真は検食風景のイメージです。



お客様の笑顔を
思い浮かべ
お見送り!!

各営業所の
「まごころスタッフ」から
「まごころの元へ
皆さまの元へ



出荷

●統括ライン長
なとり けい
名取 圭

金属探知機などで異物の混入がないかを確認し、フィルムで包装したら、いよいよお弁当は各営業所へと運ばれていきます。お弁当を運ぶ大型トラックは、荷室内の温度が5°Cに保たれ衛生面の管理も万全。日高センターで作られたお弁当は、関東・東北方面に出荷されます。



盛り付け

●盛り付けライン
い むらひろあき
井村浩彰

料理を容器に詰めていくのが盛り付けライン。ベルトコンベヤーで流れるお弁当容器に、左右に分かれて立つ従業員たちが料理を入れていく光景は圧巻。流れを止めないように、適切な量を素早くきれいに盛り付けるために、従業員の利き手や料理の入った容器の置き方なども考慮しています。

「どのような配置にすると、より効率よく作業ができるのか。熟練のスタッフたちが正しく盛り付けられた見本のお弁当を常に確認しながら、素早く、そして丁寧に、適切な量を美しく盛り付けていきます」

異物が混入していないかを機械でチェックし、フタをして、フィルムで包装したらお弁当は完成。トラックで、皆さまのお住まいの地域の営業所に運ばれていきます。「荷受けから出荷までの工程すべてで、皆さまに安心して召し上がっていただきために厳密な温度管理もしています。また、お弁当は私が管理栄養士が実際に目で見て、食べて確認しています。皆さまに喜んでいただけるお弁当を責任もって届けたいからです」

そして、従業員の思いはひとつと、白石は続けます。

「我々は普段、お客様にお会いすることがあります。だからこそ、毎日のお弁当でまごころを伝えることができればと願っています」