

信州ミルクランド株式会社

注目

安心
安全

文
理
不
問

メーカー

当社のアピールポイント

- ・安心・安全な製品をお届けするとともに、地産地消を率先推進して地域に貢献します。
- ・世界標準の安全基準FSSC22000の認証を取得
- ・食の安心・安全への強い関心と責任感が、モチベーションの礎。



世界標準の安全基準を認証取得

当社は、牛乳・乳飲料・ヨーグルト・デザートなど約120アイテムを毎日生産する製造専門会社です。年間の生乳使用量は3.6万トン、その内の2.6万トンは長野県産生乳の約24%で、県内の牛乳、乳製品製造会社ではトップクラスの規模です。また、県内の学校給食用牛乳も70%以上を生産しています。

当社の使命は、お客様に安心・安全をお届けすることです。厳しい安全基準が求められる食品業界の中でも、特に栄養価の高い食品である牛乳、乳製品は高いレベルの管理が要求されます。当社では、国が定める食品の安全衛生に関する管理手法HACCP（総合衛生管理製造過程）とともに、世界標準に対応した人間の食品安全基準であるFSSC22000の認証を取得しています。

FSSC22000はたいへんレベルが高く広範にわたる安全基準です。この認証を受けた食品メーカーは生産管理や品質管理システムについて、グローバル企業からも絶対的な信頼を得られます。



食の安心・安全への関心と仕事への責任感を持って

当社では入社後、まず現場を経験することから始まります。その後将来的には「安心・安全」をさらに進化させる品質管理システムの設計や運用に携わる人材を育てたいと考えています。「安心・安全」は当社の根幹を担うもので、当社が求める人材とは、食の安心・安全への関心が高く、その管理と運用に興味を持てることが第一条件となります。さらに、学校給食用牛乳は県内で高いシェアを占めていますので、自分が携わる業務への責任感の強さも備えていなければなりません。

当社の株主には協同乳業、全農が名を連ねており、経営は安定しています。盤石な経営基盤に立ち、県下の酪農事業の重要施設として、生乳生産基盤の安定化に貢献できることは、当社の強みです。

Message



製造部製造1課殺菌発酵係 五味 拓馬

品質第一。安心・安全を毎日お届けすることがやりがいとなります。

私は信大農学部で学んできたことを活かしたいと考え、また地元のを地元の人に食べてもらう仕事がしたいと強く願って、信州ミルクランドに入社しました。

現在は、生乳の受入から製品の充填までの過程における管理を受け持っています。具体的には、設備にネジの錆など不具合はないか点検をし、万一品質に影響が出るようなリスクを発見した場合はこれを改善します。自分の仕事の重責を自覚する一方で、当社で製

造した製品がスーパーなどで売られているのを見ると、安心・安全な製品が今日もお届けできたことをうれしくなります。

入社してまだ年数も浅く、一人ではできないことも多いので、先輩を見習ってスキルアップしたいと思えます。もっといろんなことに興味を持ち、周りをよく観察しながら、些細なことにもすぐに気付いて行動できる技術者になることが目標です。



人事担当者メッセージ

1997年設立の当社は平均年齢も39歳と若く、社内が活気に満ちた長野県下を代表する乳製品製造メーカーです。乳製品の製造で最も重要とされるのが品質管理です。当社は長野県内の学校給食用牛乳のシェア70%を持ちますが、この数字は地域から高い信頼を得ている証です。この品質管理レベルを維持し更に向上させていく為に必要なのが「人材」。自然豊かな長野県で共に長く働ける人を求めます。

Profile

- ◆事業内容 牛乳・乳飲料・ヨーグルト・デザート
の製造
- ◆設立 1997(平成9)年
- ◆代表者 代表取締役社長 吉澤 広昭

- ◆資本金 1億円
- ◆売上高 75億3,000万円(2018年3月実績)
- ◆従業員数 110名
- ◆平均年齢 39歳
- ◆本社 〒390-1701 松本市梓川優3862番地の1

冬期インターンシップ情報

食品製造工場の「安全・衛生」管理の基本的なことをレクチャーの後、生産工程内に入り、生乳の受け入れから製造・出荷までのセクションを体験します。品質管理室では理化学検査、顕微鏡を使っての微生物検査、商品の官能検査(風味)を体験します。

- ◆事業拠点 本社のみ
- ◆連絡先 管理部/林 みゆき
TEL.0263-76-1200
E-mail hayasi@smilkland.co.jp