

Torishige news

Keep Fresh & Safe Living 一安心とともにー

鳥繁産業ニュース

2025
冬号
Vol.23



鳥繁産業で働く仲間：品質管理部 購買管理課を紹介します。

INDEX

■ 鳥繁産業で働く仲間
購買管理チームの紹介

■ 知恵のひろば
焼き菓子を冷凍保管する際の、脱酸素剤の
使い方のポイント！

■ かたづけグランプリ 2025 まもなく発表

■ 鳥繁産業営業スタッフの Good&New
卵料理といえば？



ニュースレターの
バックナンバーは、
鳥繁産業ホームページでどうぞ。

株式会社鳥繁産業は、鮮度保持剤のメーカーです。微酸性電解水の製造・販売も行なっております。

Torishige news

2025
冬号
Vol.23

鳥繁産業ニュースレター
2025年12月15日発行

発行元／株式会社鳥繁産業 <https://www.torishige.co.jp/>
〒879-2461 大分県津久見市上青江4180番地 フリーダイヤル：0120-828-507



鳥繁産業 営業スタッフの
Good & New

卵料理といえば？

自動車学校食堂の親子丼

代表取締役社長 鳥越繁一

今から43年前、高校3年生の仮卒の時に通った自動車学校。
その食堂でよく“親子丼”を食べていました。
それ以来大好きで、今でも出張時のお昼の定番です！



巻かない卵焼き

関西営業所 高尾周哉

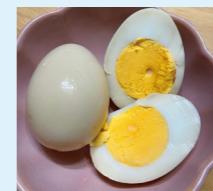
私の卵焼きは、くるくる巻かずにパタンと半分に折って焼き上げます。
だしを使わなくても水と酒でうまみは十分。あとは砂糖と醤油を加えるだけ。
これならハードルがぐっと下がります。
え…仕事のハードル？
いえ、仕事のハードルは常に上げております!!



手軽に煮卵、マヨネーズとも合う

本社営業所 河野広則

たまご料理といえば煮卵です。
煮卵を簡単に作れる道具も100円
ショップにあり、便利かつ調味料
も無駄にすることなく作れます。
ちょっとアクセントつけたいときは、
マヨネーズを付けて熱々ご飯
にのっけて食べるがおいしくもあり簡単の二刀流！！



思い出の具沢山の茶碗蒸し

関西営業所 柏野たよ子

むかしむかし子どもたちの毎日の夕
飯によく作った茶碗蒸し。
お腹を満腹にするために、うどん大
量、お餅、縁にはほうれん草など、
もろもろ盛りだくさんの具をどん
ぶりに入れていました。
なかなか蒸すのに時間がかかったことを思い出します。



卵を使った筋トレ飯で体づくり

本社営業所 高橋英則

筋トレにハマり、時間があるときは
自分で「卵を使った筋トレ飯」を作っ
ています。最近のお気に入りは、オー
トミールに鶏むね肉をのせ、刻みの
りとごまをトッピング、仕上げに卵
をのせた一杯。しっかり体をつくり、
ベンチプレス100kgを目指します。



たっぷり！具入りオムレツ

関東営業所 大熊孝征

卵はもちろん、ネギをたっぷり、チ
ーズもたっぷり、バターもたっぷり入
れて作ります。お好みでコーンや豆
もやしを入れても絶品です。
最近は私の摂取カロリーが気になる
ようで、妻が作ってくれることは無
くなりました……。



卵かけ餅が正月にお試しを！

関西営業所 油井務

これからの季節におすすめ
の卵料理は、卵かけご飯ならぬ「卵かけ餅」。
お米に合う卵かけは、お餅
にもよく合います。
焼いた餅を醤油入り卵液につけて、再度焼くと美味しい
です。お正月に余ったお餅などでお試しください。



タジン鍋でジュアツ

本社営業所 鳥越一伸

我が家ではタジン鍋で目玉焼きを作ります。
カンカンに加熱した鍋に卵を落とすと、ジュアツと水蒸気が上がり
瞬く間に白身に火が通ります。
蓋をして余熱で3~5分。
薄く白身の膜が張った目玉焼きの出来上がりです。



お菓子屋さんの相談室

知恵のひろば

お菓子と脱酸素剤を袋に入れて
熱シールをしたものを、冷凍保管の後、
解凍して常温で販売しています。
注意することはありますか？

今さら
ですか…

脱酸素剤エバーフレッシュは、 解凍後に再び機能を発揮します。

脱酸素剤エバーフレッシュ（鉄系）は、お菓子と一緒に熱シール機で密封包装し冷凍した際、冷凍中は酸素を吸収する作用が停止しますが、解凍後、袋内の温度が上がると再び酸素の吸収を始めます。解凍後のお菓子の品質や安全性を保つため、手順と取扱の注意点をしっかりおさえることが大切です。

焼き菓子を冷凍保管する際の、 脱酸素剤（エバーフレッシュ）の使い方のポイント！

1 焼成～包装

焼成後、粗熱を取った焼菓子と脱酸素剤をガス袋に入れ熱シール機で包装、袋が収縮を始めるまで常温で半日～1日程度保管します。

包装したお菓子を密着して保管すると脱酸素剤の効果が発揮されにくくなります。袋同士が密着しないように注意しましょう。



2 冷凍庫に移す前の検品

袋内が軽く脱気され、袋が収縮した状態を確認してください。収縮していない場合はシール不良やピンホールが考えられます。



3 冷凍保管時の取り扱い

冷凍状態のガス袋は硬化し、摩擦やこすれ、落下などでピンホールが生じやすくなります。ていねいに取り扱いましょう。

冷凍では袋が脆くなり、衝撃が加わることで亀裂が入ることがあります。その場合は冷凍専用の袋を選びましょう。



4 解凍～品出し

冷凍庫から冷蔵庫に移し、ゆっくり解凍するなど、お菓子に適した方法を検討してください。



冷凍したお菓子を一気に常温に戻すと、袋内に結露や湿気が生じことがあります。

冬の お菓子の健康診断®

0120-828-507 受付:9:00～17:00

お電話の際は、お菓子の健康診断希望とお申し付けください。



かたづけグランプリ2025

2022年から進めている「かたづけ」。今年も整理・整頓・仕組みにおいて、製造管理部内の10チームが、3月、6月、10月と3度の改善に取り組みました。毎回、自分のチーム以外で良いと思った取り組みに投票し、6月の2度目の終了時点での暫定1位は原料係チームです。10月も素晴らしい取り組みがたくさん。表彰対象は上位3チーム、まもなく発表です！

回を重ねるごとに成果シートのBefore、Afterの見せ方や、コメントの表現が工夫され変わりやすくなっています。



10チームの成果シートを掲示



資材の確保は、生産活動の根幹。

主な業務内容

- ・資材の調達、受け入れ、検品
- ・在庫管理、棚卸し
- ・予測発注のためのデータ分析
- ・資材選定、資材メーカーとの交渉
- ・購入資材の集計、照合

各部署と連携し、お客様へ良品を切らさずお届けする。

入社当初から、購買管理の業務に携わっています。安部課長が、「ミスはフォローするから」と後ろ盾になってください、ミスを恐れることなく業務に取り込むことができています。

購買の業務は、社内の様々な部署（製造、受注、品質管理、営業、経理など）と連携するが多く、円滑に業務を進めるため、各部署からの連絡を待つだけではなく、自分から積極的に状況を把握するよう努めています。

また、資材の使用状況データを取り、資材を切らさないように、長いものでは半年先、短いものでも1ヶ月先、三ヶ月先の資材の発注計画を立てています。

資材の調達をはじめ、在庫管理、資材の選定や単価交渉、トラブル対応、メーカー監査など業務は多岐に渡りますが、どれもお客様に良品を切らさずお届けする大事な仕事だと誇りを持って取り組んでいます。

品質管理部 購買管理課
課長 安部 洋一

2010年
入社



【好きなお菓子】
コンビニの肉まん・あんまん



お客様対応



資材の受け入れ



棚卸し・在庫確認



資材の検品

品質管理部 購買管理課
主任 藤澤 翔

2017年
入社



【好きなお菓子】
アップルパイ