



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。



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分けて焼きます。
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。
えっ…仕事のハードル？
いえいえ、仕事のハードルは常に上げております！！

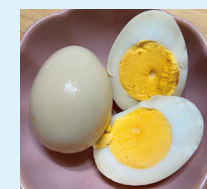


手軽に煮卵、マヨネーズとも合う

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つけて食べるのがおいしくもあり簡単な二刀流！！



思い出の具沢山の茶碗蒸し

関西営業所 柏野 たより



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、緑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



筋トレにハマリ、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、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……。



卵かけ餅お正月にお試しを！

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。



タジン鍋でジュアッと

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、ジュアッと水蒸気が上がり瞬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
ですが・・・



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、
袋が収縮が始めるまで**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。

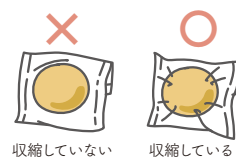


2

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。

袋が収縮していないもの
は、お菓子を新しい袋に
入れ替え、脱酸素剤も新
しいものを入れてください。

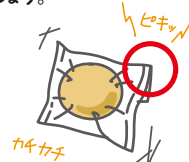


3

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。

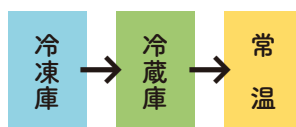
冷凍では袋が脆くなり、衝撃が加
わることで亀裂が入ることがありま
す。その場合は冷凍専用の袋を選
びましょう。



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
生じることがあります。

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伝わりやす
くなってきました。



10チームの成果シートを掲示

年間最優秀
チームは？

品質管理部 購買管理課

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、資材メーカー様との交渉
- ・購入資材の集計、照合

タイミングとバランスを
大切にしています！



『資材を切らさない』

責任感を持って業務を遂行。

ドライバーとして入社し、その後、購買管理課に異動
しました。

弊社は、受注生産、当日出荷を基本としているため、
資材を切らさないことが何より大事です。

海外品も扱っておりますので、欠品が起きないように手
配するなど購買管理課としての手腕が問われます。

資材の在庫を確保しつつも、余剰在庫は最小限に抑え
ることが、経営を安定させ、お客様へ安心と、適正価
格での製品提供につながります。

常にそれを念頭においています。責任が伴うやりがい
のある仕事ですね。

部下へは、業務についての指導はじっくり、ミスはし
っかりフォローする。その姿勢で取り組んで参りまし
た。

私が六十歳を超えたこともあり、今は全ての業務を藤
澤主任に引き継ぎ、後方支援の役割を担っています。

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



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



お客様対応



資材の受け入れ



棚卸し・在庫確認



資材の検品