



米沢に いい人 いい仕事

file
01

株式会社佐勇山形工場

(左から)

し か ま え み
色摩 絵美 さん

(米沢市出身・26歳)

よ こ さ わ や す ゆ き
横澤 泰幸 さん

(長井市出身・23歳)

米沢で作ったものを全国、世界へ!

(株)佐勇山形工場では、主に冷凍ピザの製造および販売を行っています。従業員の色摩さんと横澤さんに話を伺いました。
※敬称を省略しています。

Q 仕事内容は?

横澤 生地の成形から焼成までを行う工程の管理者として、従業員が安全安心に働けるよう管理しています。

色摩 焼きあがった生地にバジルやチーズ、オイルをトッピングしています。

Q この仕事を選んだ理由は?

横澤 県外への進学後、地元で働きたいと考えていたところ、ピザを製造している弊社が印象に残りました。コロナ禍で外出が難しくても家で高品質なものが食べられるように、この商品を作りたいと思いました。

色摩 もともと食品製造に興味があり、店頭でお客様が商品に手に取るのを見て、この仕事に携わっていきたくと思ったのがきっかけです。

Q 仕事のやりがいや働きやすさは?

横澤 店頭でお客様が商品を手

に取ったり、テレビで商品が紹介されたりと、すごい物を作っているんだなと感じます。米沢の空気や水を使って、ここでしか作れないものを作り、世に出していることは誇りです。従業員の平均年齢は34・6歳と若く、「コミュニケーションがとりやすいです。」

色摩 テレビ放映を見て、商品の製造に関わっていることを誇りに思います。家族にもおもしろいと言ってもらえることが嬉しいです。食品会社ということもあり社内は清潔ですし、従業員の皆さんは優しく、相談にも乗ってもらえます。

Q 最後に一言!

横澤 お客様が楽しみにしている商品の1枚1枚を丁寧に作り、高品質なものを届けます。米沢にもこのような企業があることを伝えていきたいです。
色摩 米沢で作っているものが全国に出ているということが強みだと思っています。食品の製造が未経験でも優しく教えてもらえる環境が整っているため、就職を考えている人は不安を持たずに挑戦してほしいです。

その日の製造状況の報告や作業の改善に向けたミーティングを行っています。



流れてくる生地にもんぺんなくチーズをトッピング!

株式会社佐勇山形工場

■所在地／米沢市アルカディア 1-808-7

■業務内容／欧州食材輸入卸業、冷凍ピザの製造および販売など

■従業員／417人

■問合せ／☎ 27-8631 <http://www.sayu.jp/>

