

下仁田納豆の従業員

みんなに



納豆造りをする上で心掛けていることは？

すべての作業で「直し」がでないよう一発で決めることを心掛けています。
うまくいなくても諦めない！粘り強い気持ちで取り組んでいます。

先輩から「豆を包む時は桃を扱うように」（煮豆は柔らかいので潰さないように）と教わりました
やさしく丁寧にきれいな三角に仕上がるように日々努力しています。

「正確に手早くきれいに、お客さんの立場に立って」と思って作業をしています。
自分で買って食べるとき、きれいな経木でお豆が隅々まできれいに入っているとうれしくなります。

いつも作業の中での「ムダ」は無いかと、効率よく仕事を進めることを心掛けています。
作業の順番や段取り導線を考えながら、少しでも手早く作業ができるように努めています。

商品を包装する際に、極力包材のシワが出ないように、
棚に並んだ時に商品が美しく見えるようになるよう心掛けています。

釜を担当するときは、豆を盛込む方々が気持ち良く作業が出来るにはどうしたら良いか？
常に考えながら仕事をしています。

作業をなるべく丁寧にを行うことです。でも自分の中の課題も多く、そんな時は先輩達を参考にしています。
そして、思い出したときに「おいしくなれ！！」という気持ちを込めて豆を盛込んでいます。

納豆造りはチームプレー

様々なルールを守りながら、手元に集中して間違いの無いように作業しています。
必要な事を、必要な時に、必要なだけできるよう頭をフル回転させています。

自分の後工程を担当する人もお客様だと思って、できるだけ相手が作業しやすい
様に、道具を並べたり、思いやりをもって作業をしています。

「後工程はお客様」この言葉を大切に作業をしています。

第56号
2026.10月



創業63年
つなぐ伝統食

下仁田納豆

下仁田納豆
ホームページ

