



# 大町市の企業紹介 15

## —地域を支える地方企業—

毎月1日号の広報おまちで、市内の企業を紹介しています。内容は各会社から提出いただいた原稿を基に掲載しています。掲載を希望する企業は、商工労政課（〒196-8541）までご連絡ください。

### 株式会社 あずみのふつず長野工場

#### 安全・安心の商品づくりを目指して

当社は、平成7年から冷凍調理加工食品を製造している会社です。電子レンジで5分前後「チーン」とすれば、できたてそのままの状態で作られるパスタ（スパゲティ）を作っています。

パスタといえば、スパゲティ・マカロニが代名詞ですが、パスタという言葉には練ったものという意味があり、特に小麦粉を練って加工したもの、スパゲティ・マカロニ・ラザーニア・カネロス・ピザ、広い意味でパン・おやき・菓子の一部等も入ると思っています。スパゲティにも直径の太い・細い・平ら・楕円形・ちぎれている物や、ほうれん草・トマト・イカ・スミ・サフラン等で色を付けた物もあります。保存のために乾燥するのですが、最近では生パスタも出回り、多種多彩です。

当社では、標準タイプ、直径1・7ミリのを使用して、ナポリタン、カルボナーラ、ペペロンチーノ、クリームソース、和風きのこ、ペスカトール等を製造しています。大きく分けて前処理、製造、包装、品質管理の4部門で構成しており、

前処理工程では原料の目視選別、具材のボイル、ソースの炊き上げ、製造工程ではスパゲティのボイル、ソース充填、具材のトッピング、包装工程では個食包装、段ボール詰、品質管理では各工程の微生物検査、感能検査等を行っています。特に5S（整理、整頓、清潔、清掃、躰）と、ハウレンソウ（報告、連絡、相談）に重点をおき、内部監査または外部委託会社による点検を月1回の勉強会で報告、改善して1つでも危害を減らし、北アルプスの雄大な景色の中で安心して食べていただける商品づくりを目指して頑張っています。

前処理工程では原料の目視選別、具材のボイル、ソースの炊き上げ、製造工程ではスパゲティのボイル、ソース充填、具材のトッピング、包装工程では個食包装、段ボール詰、品質管理では各工程の微生物検査、感能検査等を行っています。特に5S（整理、整頓、清潔、清掃、躰）と、ハウレンソウ（報告、連絡、相談）に重点をおき、内部監査または外部委託会社による点検を月1回の勉強会で報告、改善して1つでも危害を減らし、北アルプスの雄大な景色の中で安心して食べていただける商品づくりを目指して頑張っています。



#### 所在地等

大町市平178-3 TEL233・3916

代表者 代表取締役 関根良一

事業内容 冷凍食品製造

### 株式会社 河昌製麺舎

#### 日本の屋根の麓、大町の良さを、真心とともに全国へ

「おざんざ」とは、あずみ野河昌（旧ホテル河昌）のコーラス料理の最後にお出ししていただきました手づくり麺で、その強い歯ごたえとのどごしの良さから、お客様より、ぜひお土産に欲しいと重ねてご依頼のあったものでした。

ところが、納豆の糸と卵が入っているために、冷蔵庫でも半日しかもたず、一日で発酵してしまうということもあり、お断りしていました。しかし、ご要望が多かったため、試行錯誤の結果、乾麺にすればお持ち帰り可能のはずと考え、ついに昭和58年、乾麺製造所をつくり、創業26年現在に至っています。

塩を全く使わずに納豆の糸と卵で練った麺「おざんざ」は、おかげさまで大町の特産品にも選ばれています。これからも当社は、変化する時代に流されることなく、「食の文化」を大切にしたい製品づくりを目指し、地域の皆様をはじめ、多くの人々に喜んで

ただける製品を製造してまいりたいと考えています。



#### 所在地等

大町市平9316 TEL22・3200

会社ホームページ（次のアドレスで2月中旬までに新しいホームページを開設） <http://ozanza.com>

代表者 代表取締役 水口裕之

事業内容 麺製造業