

令和5年11月30日

各位

株式会社 徳
ノリックス有限会社・有限会社和公
代表取締役 鷺岡和徳

前略、すっかり秋めいてきました。今月も業務に専念いただきありがとうございます。本店ではお節料理の準備と仕込みが始まっています。これから年末年始にかけて、当社でも最も忙しい時期を迎えます。スタッフの皆様におかれましては、体調管理を含め、身体を大切にしてください。

11月もたくさんのお客様から注文をいただき、特に仕出し弁当部門は日本シリーズや大型会議の受注がありました。当社は量産のために計画的に製造を進めていますが、そのことによって商品の品質を損なっては元も子もありません。

「あんぱん」で有名な木村屋総本店という会社があります。現在の社長は28歳で跡を継ぎ、社内のマニュアル化や仕組み化を進めました。効率を重視して工場の仕事を誰がやってもできるようなマニュアルを作り、多能工化を推進した結果、ある時期から生焼けのパンや四角いあんぱんが店頭に並ぶようになり、業績は一気に落ちました。しかし、社員たちは「自分たちはマニュアル通りに作った」と口を揃えて言ったそうです。

小麦粉や酵母は生き物です。温度や湿度が少し変わるだけで最終的な出来上がりは変わってきます。昔の職人はそれを肌感覚で身につけていましたが、マニュアル化を推進した結果、美味しい商品の追求がおろそかになったということです。

「量」と「質」の問題は永遠の課題です。量がなければ会社は成長しません。しかしながら、当社経営では「品質」を最も重視します。商品だけでなくサービスも然りです。これらの品質は作り手や担い手の「努力」と「苦労」に比例します。人様の口に入るものはちゃんと人の手で思いやりとこだわりを持って作ることを最重要ルールとします。

「私たちはお客様のために常に新しいことに挑戦し、食生活に新たな価値を創造し続けます。」

「一膳入魂」～うまい料理は世のため人のため～

すべては自分のために。すべてはお客様のために。すべては会社のために。すべては社会のために。

来月も一緒に頑張りましょう。

早々