





「なごみ」の中に込められている
和菓子文化の未来進行形



なごみの文化の創造

米屋が創業以来長い歴史を通じて一貫してきた理念は「社会の恩恵に報いる」という考え方でした。常に社会やお客様やお取引先様、社員に感謝し、お役立ちさせていただきたいという精神でした。この創業の精神が引き継がれ、さらに発展して「なごみの文化の創造」という、まったく新しい文字で表現する企業理念をつくったのです。



創業者／諸岡 長蔵

「ようかんの米屋」から「なごみの米屋」へ
豊かな未来を広げていく

明治32年の創業以来「ようかんの米屋」として長い歴史の中で受け継いできた理念を、現代の言葉で表そうとして掲げたのが「なごみ」です。我々はこの「なごみ」を実践することによって、お客様が和菓子を味わうひと時はもちろん、四季折々を心豊かに過ごすお手伝いをさせていただきたいと考えています。「なごみの米屋」へ…私たちは味の創造の先に文化の創造を見据え、さらに幅広い世代に親しまれるお菓子づくりを目指していきます。



「絆：なごみ」という言葉の意味

- ① 心と味の創造
人との心に触れる優しい味わい、五感に感じる味の世界の創造、という意味が込められています。
- ② おいしい暮らしの演出
楽しみの食を個性豊かに演出し、味のある生活を生む、という意味が込められています。
- ③ 人と人、心と心をつなぐ
人の心を開かせる、心の交流媒体としての役割を果たす、という意味が込められています。
- ④ 豊かな未来を広げる
友情や愛情を抱き合い、豊かな未来を創造していきたい、という願いが込められています。

品質本位の製造体制から生み出される
味が「なごみの心」を広げていく

米屋では、いち早く製造現場の機械化、大量生産化に着手しました。そして今も、美味さと安心をお約束する品質を目指し、最新技術の導入を研究しています。そこには、一人でも多くの方に当社の製品をなるべく安く提供したいという想いがあります。普段の生活の中にこそ「なごみの心」が息づいてほしいと考えているのです。

「なごみ」にすべてが凝縮されている
米屋が目指す新しい和菓子文化

美味しい和菓子は心を和ませ、暮らしの中にも楽しみを演出し、和菓子を共に楽しむ時間やご贈答を通じて、人と人との間に心の交流をもたらします。こうした和菓子文化を広げるために、米屋は時代にマッチしたお菓子を追求し続けます。そうすることで、「変わらない美味しさ」という評価を、多くのお客様からいただけるのです。

◎地域に和菓子文化を発信していきます

なごみの米屋總本店では、季節のお菓子をつくる「お菓子教室」を開催。成田市および近郊の皆様が美術作品を展示した「ギャラリーなごみ」も親しまれています。併設される成田羊羹資料館では、米屋の歴史とようかんのルーツを展示しています。



「なごみ」の文化は、一人ひとりの社員によって創造されます。

代表取締役社長
諸岡 良和

私は、従業員に物心両面で幸せになってもらいたいと常に考えています。そのために、社員一人ひとりの権限、責任を明確に示し、自主的・自律的に仕事に取り組んでもらうことを奨励しています。誰でも、自発的に取り組む仕事にこそ幸せを感じるものだからです。そうした中で、社員たちは「なごみ」の文化を自分なりに考え、それを自然に表現していくものだと思います。



製造

伝統的な和菓子であっても、多くの人に味わっていただくために、製造現場の機械化は不可欠。そこには手作りの味の再現と、高度な衛生管理が求められます。

職人の技術と高度なテクノロジーが融合しあらゆる和菓子が製造されています。

米屋の和菓子づくりの伝統を受け継ぐのが製造の使命になります。生産拠点はお菓子工房と第二工場となり、お菓子工房では手作りが中心で、職人の技によって上生菓子や朝生菓子といった、茶会などに用いられるお菓子がつくられています。第二工場は広大な敷地に生産ラインを建設。自動化工程と、手作りでなければ仕上げられない工程が融合し、製造担当者によって高度な生産管理と品質管理を実現しています。



営業

製造したお菓子を、より多くのお客様に届けるチャネルの拡充を担う営業部門。成田に訪れたお客様はもちろん、国内外のお客様への販売を実現します。

より多くのお客様に商品を届けするために、3つの販売チャネルを深耕しています。

米屋の営業は、なごみ営業部、成田営業部、流通営業部の3部門があります。なごみ営業部は、千葉県北西部に直営店・テナント店を展開し商品を販売しています。成田営業部は、総本店をはじめ成田山表参道にある店舗などでの販売を担います。流通営業部は、スーパーやコンビニへの流通を目的に、卸会社を通じて商品の紹介を行っています。



販売

和菓子のように伝統や品質がブランド力を醸成する商品は、販売員にも商品についての豊富な知識と高品位な立ち居振る舞いが、お客様から期待されます。

お客様をご満足させる接客で、「なごみの心」を広げる大切な役割を担います。

米屋の直営店には定番商品から季節ごとの商品まで、様々な和菓子が揃っています。お客様をお迎える販売スタッフは、その魅力や内容について深く知り、お客様のご購入をサポートする大切な存在。常に、「ようこそいらっしゃいました」という気持ちでお客様をお迎えし、お客様のご希望に沿った商品の紹介を行うことで、「なごみの心」を広げる役割も担います。



生産技術

メーカーにとって、製品を量産する各種設備が安定稼働しないことには、事業が成立しません。そこで専門の技術職が新規導入やメンテナンスを担います。



商品の安定した量産を実現していく、生産設備に関する技術エキスパートです。

小豆や砂糖などの原料から餡をつくり、生餡の加工・充填・焼成による、各種生産設備からなる和菓子づくりの重要な工程の多くが自動化されています。その装置を、決められた点検設備によりラインの安定化を進め、メンテナンスするのが生産技術担当のエンジニアです。新商品の量産に向けた新たな装置の導入や、設備改善対応まで幅広く担います。

品質保証

常に一定の味をキープし、食品としての安全性が確保された商品を量産することは、食品製造の基本。米屋は国際規格に準じた品質管理を導入しています。



食品の安全・安心を担保するため、品質チェックと国際規格準拠を担います。

品質保証の業務には、食品安全性のチェックと、品質管理規格実施の二つがあります。安全性のチェックでは、生産工程上の商品を抜き取り、理化学検査と微生物検査を行い基準値以内かどうかなどを検査し、安全性を確認しています。品質管理規格実施については、食品安全のための国際的なシステム規格であるFSSC22000の遵守を管理しています。

商品開発

魅力的な商品の創造を担う商品開発。和菓子の開発には、美味しさはもとより、マーケットのトレンドを捉えることや、見た目の美しさも求められます。



お客様の「なごみ」をイメージしながら、新しいヒット商品づくりを目指していきます。

米屋における商品企画業務としては、定番商品のリニューアル、春・夏と秋・冬に分けた季節商品の提案などがあります。企画担当自体がマーケティングの観点から起案するとともに、営業から寄せられるお客様の声も商品企画の起点になります。原案が企画チーム内で承認されると、試作チームが実際にお菓子を作成し、製品化の検討へとつなげます。

事務

企業のバックオフィス部門の充実、経営の安定と従業員満足度の向上を招きます。米屋では、事務職にも専門性を持たせ、高度な職務を遂行しています。



それぞれ専門性を発揮し、製造・営業・販売をサポートしています。

米屋では事務職がそれぞれ専門性の高い業務を担っています。社員の採用や人材の育成、教育・給与計算・社内IT導入・経理をはじめ、製造部門における生産計画・人員配置や、原材料管理・原価管理などを担当。営業事務では、受注業務と輸送管理を担当しています。



製造

出来栄に妥協することなく
完璧な焼上がりを求めて
「どら焼」をつくります。

高橋 直希 製造部勤務/2018年入社

米屋の主力商品の一つに、1日約8万個を生産する「どら焼」があります。私はこの「どら焼」の製造ラインで主に焼成ラインに従事しています。焼成において管理が最も難しいのが、生地焼成です。日により、あるいは1日の間でも気温の変化があり、その影響で焼成用銅板の温度は変化します。そのため焼成時の火加減を緻密に調整しなければ、生地の色や味に影響が出てしまいます。この仕事に携わり3年になりますが、今後も焼成の温度には注意をしながら美味しい「どら焼」をつくり続けます。



米屋の
ここが好き!

上司や先輩との距離が近く、何でも相談しやすい雰囲気です。製造装置の調整方法などを気軽に聞くなど、今も周囲の仲間を頼りにしています。



販売

お客様に愛されるお店を、
スタッフみんな一丸となって
つくっていく。

廣井 亜里彩 しいの木台店勤務/2016年入社

いくつかの店舗で販売経験を重ね、2018年4月に店長として「しいの木台店」を任されました。店長は、商品の在庫や発注の管理、予算管理、菓子箱のストック管理、それにスタッフのシフト調整と、幅広い業務を担います。それだけでも取り組みがいはい大きいのですが、お店を訪れたお客様に喜ばれる接客を行って、一人でも多く米屋ファンになっていただくことが、いちばんの目標。それに向かってスタッフみんなと一丸になれるのが楽しいですね。



米屋の
ここが好き!

店舗スタッフも、本社の方々も、誰もが私のような新米店長を暖かい目で見守って応援してくれます。本当に人柄の良いという表現がびっぴりの会社です。



営業

米屋のお菓子をコンビニ経由で
全国のもっと多くのお客様へ!
その重要な役割を担っています。

伊藤 美穂子 営業/2018年入社

私は営業として、大手コンビニエンスストアチェーンに供給する商品を担当しています。直接の営業先は大手食品商社であり、自社の既存商品のラインナップをベースに、コンビニでの販売にフィットした仕立てやサイズ、パッケージを自ら考え、複数の商品を提案していきます。コンビニ店内に自分の企画した商品が並ぶのを見た時は、この仕事のスケール感と責任の大きさを感ずります。だからこそ、ヒットした時の手応えは格別です。



米屋の
ここが好き!

営業のチーム内はもちろん、開発部門も、製造部門も、お客様を喜ばせるお菓子づくりに向けて一丸になれる米屋の雰囲気が大好きです。



情報システム

いつの時代にも
お客様に愛され続けるために、
先端IT導入に挑んでいます。

進士 和博 情報システム係勤務/2014年入社

安定の伝統企業として知られる米屋ですが、お客様から見えない場面では絶えずブラッシュアップしています。情報システム係は、そうした全社的な進化を強力にサポートする部所です。例えばお客様のポイントカードと連動した販売支援システムや、無駄を抑える製造・在庫管理システムなどの構築で、社内のすべての部所と大きく関わっています。今後はAIを活用した需要予測システムの導入などにも挑み、会社の発展に大きく貢献したいですね。



米屋の
ここが好き!

お客様に長く愛されている定番商品を持ちながらも、それに甘えずに新製品づくりを積極的に進めるなど、未来に向けて挑んでいる社風です。



開発

伝統の味を守りつつ、
お客様に新鮮な感動を提供する
新商品を開発しています。

鈴木 祥平 研究開発部勤務/2016年入社

米屋では伝統の人気商品をつくり続ける一方、季節商品や限定商品、OEM商品など、1年間に数多くの新商品を生み出しています。そのレシピ開発を行っているのが私の所属する研究開発部です。お客様の期待に応えるために、和菓子を中心にお菓子業界のトレンドをリサーチし、米屋らしい新商品を企画。その後には試作、社内評価を経て、製造へと進みます。開発に心血を注いだ新商品の売れ行きが良いと聞くと、心から嬉しく感じます。



米屋の
ここが好き!

様々な千葉県産のフルーツや原材料を使用するなど、千葉らしさのこもった商品を全国のファンに届けているところに誇りを感じています。



品質保証

安全・安心の提供で、
老舗の信頼を未来につなげる。
そんな重要な業務を実感。

川口 真央 品質保証部勤務/2013年入社

食品メーカーにとって、商品の品質や安全性は、事業の根幹に関わるポイントです。万が一、衛生上の事故が起きれば、長年の信用や評判が、一度に崩れてしまいます。私は国際的な食品安全基準の導入担当として、社内各部門への導入支援を行い、品質管理における業務改善を進めています。責任の重い仕事ですが、厳しい監査に通った時や、現場から管理がしやすくなったという声が聞こえてきた時は、努力の甲斐があったと感ずられます。



米屋の
ここが好き!

国際的な食品安全規格を導入する際は、社内の多くの人たちに仕事の進め方を変更してもらわなければなりません。その点、誰もが協力的でやりやすいですね。

■会社概要

創 業	明治32年4月
資 本 金	1億円
代 表 者	代表取締役社長 諸岡良和
事 業 内 容	羊かん、水羊かん、和洋菓子、デザート、ゼリーなどの製造・販売、貸ビル、貸店舗
事 業 所	本社・お菓子工房／千葉県成田市上町 第二工場／成田市野毛平工業団地内 直営営業拠点／千葉県北西部に展開 営業拠点／仙台、成田、大阪
直 営 店	總本店 他13店舗
デパート・スーパー	千葉県内13店舗に出店
関 連 会 社	米屋産業(株)、米屋サービス販売(株)
処 遇 と 勤 務	別紙求人要項参照

全国に広がる
なごみの拠点



■会社沿革

1899年(明治32年)4月	創業
1914年(大正3年)3月	大正博覧会へ出品、銀牌受賞
1922年(大正11年)3月	平和博覧会へ出品、銀牌受賞
1945年(昭和20年)12月	株式会社米屋本店と改組
1950年(昭和25年)3月	財団法人鉄道弘済会品評会へ出品、最優秀賞受賞
1952年(昭和27年)10月	東京都に拠点開設
1955年(昭和30年)3月	全国菓子観光大博覧会へ出品、名誉総裁賞受賞
1957年(昭和32年)10月	大阪府に拠点開設
1958年(昭和33年)8月	ブリュッセル万国菓子博覧会へ出品、金牌受賞
1959年(昭和34年)10月	ロンドン第45回万国パン菓子大博覧会へ出品、金牌受賞
1960年(昭和35年)5月	仙台市に拠点開設
1961年(昭和36年)4月	第15回全国大菓子博覧会へ出品、名誉総裁賞受賞
1961年(昭和36年)11月	衛生的工場として厚生大臣賞受賞
1966年(昭和41年)12月	成田市に米屋ドライブイン開設
1973年(昭和48年)2月	第18回全国大菓子博覧会へ出品、名誉無鑑査賞受賞
1974年(昭和49年)8月	成田市野毛平工業団地に第二工場開設
1982年(昭和57年)11月	見学センター開設
1984年(昭和59年)9月	福岡市に拠点開設
1988年(昭和63年)3月	第二工場 物流自動倉庫システム稼働
1990年(平成2年)8月	米屋株式会社に社名変更
1995年(平成7年)11月	米屋観光センター開設
1998年(平成10年)5月	諸岡孝昭 代表取締役社長に就任
1998年(平成10年)10月	なごみの米屋勝田台店オープン(ロードサイド店舗1号店)
2002年(平成14年)6月	第二工場 ISO14001認証
2002年(平成14年)10月	なごみの米屋總本店リボーンオープン、成田羊羹資料館開設
2005年(平成17年)5月	諸岡靖彦 代表取締役社長に就任
2005年(平成17年)9月	第二工場 ISO9001認証及びHACCP認証
2007年(平成19年)2月	第二工場 環境にやさしい新ボイラーシステム稼働
2007年(平成19年)3月	第12回ちいき経済賞「ふるさとスピリット賞」受賞
2007年(平成19年)4月	飯田町店 カフェ「NAGOMI STAGE」併設で新装オープン
2008年(平成20年)3月	ぴーなっつ最中「橘花榮光章」受賞
2008年(平成20年)6月	なごみの米屋總本店 ISO9001認証
2009年(平成21年)5月	第二工場 OHSAS18001認証
2010年(平成22年)2月	埼玉県知事より「渋沢栄一賞」受賞
2011年(平成23年)9月	米屋観光センター リニューアルオープン
2013年(平成25年)5月	第26回全国菓子大博覧会でぴーなっつ最中が名誉総裁賞受賞
2015年(平成27年)3月	なごみの米屋JR成田駅前店オープン
2015年(平成27年)5月	諸岡良和 代表取締役社長に就任
2017年(平成29年)2月	「千葉めぐり」厚生労働大臣賞受賞
2018年(平成30年)10月	第二工場 FSSC22000認証
2020年(令和2年)4月	「なごみるく」「千葉の梨ゼリー」モンドセレクション金賞受賞



米屋株式会社

〒286-0032 千葉県成田市上町500番地

<https://www.nagomi-yoneya.co.jp/>



【なごみの米屋勝田台店】



【第二工場】