

雪印メグミルク株式会社



高専OB・OG社員インタビュー

INTERVIEW



海老名工場 製造四課 (取材時)
高玉 賢吾さん
2012年入社
木更津工業高等専門学校
電気制御工学科卒

社内に知見のない樹脂ボトルの成形、仲間と味わった最高の充実感

内臓脂肪を減らす乳酸菌「ガセリ菌SP株」を使用したドリンクタイプのヨーグルト「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルト」。海老名工場の製造四課は、この製品のポリスチレン樹脂ボトルの成形ラインと充填ラインを担当。私は充填ラインに従事しています。

この容器はくびれのある形状をしており、当社が独自開発したこだわりの逸品。容器の成形を自社で行うのは、当社でもまだ新しい取り組みです。装置も新開発したものですから、一度不具合があると、原因究明もなかなか困難です。一度は、ダンボールにセットする際にボトルが1本倒れるという不具合が発生しました。1本とはいえ、後ろは止まってしまいますので重大なトラブルです。この時は、原因を探るため、ラインで運ばれる製品を追いかけてカメラで撮影。ボトルがこすれることで発生する微細な粉が原因であることを突き止め、改善しました。

以前は成形ラインを担当。ボトルの製造設備の新規立ち上げに携わりました。社内に樹脂に関する知見がない状態でしたので、先輩と一緒に試行錯誤の連続でした。まさに産みの苦しみを味わいましたが、ラインが稼働した時は、仲間と最高の充実感を共有しました。現在は充填ラインの担当ですが、開発時の経験をもとに、今も成形ラインをサポートしています。樹脂の知見を持っているということが誇らしく、自信にもつながっています。今後は、得た情報を会社全体に共有していくことも大切だと考えています。



阿見工場 製造課 (取材時)
園木 雅文さん
2012年入社
熊本高等専門学校
電子制御工学科卒

担当外の設備も積極的に学び知識の「点」を「線」につなげる

私は、ご家庭での使用頻度が高い粉チーズを製造するラインを担当しています。例えば、流動乾燥機など各設備に最適なパラメータを設定し、機械の安定稼働や製品の品質を監視するのですが、これが簡単にはいきません。温度や湿度など日々の環境によって最適なパラメータが変わりますし、チーズは熱で融けてしまいますから温度管理も重要です。不具合が発生すれば原因究明と対策で、あっという間に時間が過ぎてしまいます。しかし、愚直ともいえるこうした業務で品質や安定生産を守っているという誇りを持っていますし、街で担当商品を見つけると、やはりうれしいものです。

また私は、製造ライン全体のシステム計装管理担当としても仕事をしています。工場では多彩な製造ラインがITでコントロールされ、情報が集積されています。設備の動かし方を変えて効率を上げるといった場合も、システムの変更が必要になります。自分の担当外の設備についても機械の挙動や製造プロセスを理解する必要があり、ラインの担当とはまた別の難しさがあります。しかし、システムの改修などによってラインの担当者から「よくなったよ」と声をかけてもらうととてもうれしいですね。

現在は自分の知識もまだまだ「点」という感じですが、知識の幅を広げて「線」にしていきたいと思っています。このように、これまで知識のない新しい業務に挑戦させてくれることも、当社のよさだと感じています。



総合乳業メーカー 「未来は、ミルクの中にある。」

雪印メグミルク株式会社

雪印メグミルク株式会社は、牛乳や乳飲料をはじめ、バター、チーズ、ヨーグルトなど、多彩な乳製品を提供しています。「6Pチーズ」「ネオソフト」など長く愛される製品のほか、近年は、機能性表示食品の開発にも注力しています。例えば、骨密度を高める働きのあるMBP®を配合した「毎日骨太」や、内臓脂肪を減らす当社独自の乳酸菌「ガセリ菌SP株」を使用した「恵 megumi ガセリ菌SP株ヨーグルトドリンクタイプ」などの製品は、健康寿命への関心が高まるなかで大きな注目を集めています。

当社は、90年以上にわたってミルクの研究に取り組み、価値ある製品へと結実させる技術を蓄積してきました。

一方、いかに優れた機能を持った製品も、安全や品質の確保、安定的な生産を実現できなければ、その価値をお客様に提供することはできません。市場競争の

ミルクの研究成果を価値ある製品へと結実させる製造エンジニア



人事部 人事労務グループ 課長
菅原 貴史さん

ミルクの可能性と価値を深め、高め、拡げる

なかでは、常に生産体制の進化が求められています。

そこに、製造に携わるエンジニアの重要なミッションがあります。製造部門のエンジニアには、雪印メグミルクの食品メーカーとしての基盤を担う、大きな期待が寄せられているのです。

自らチャレンジする人材こそが、技術を変革する。

私たちが目指す姿は「ミルク未来創造企業」。乳(ミルク)の持つ無限の可能性を引き出し、「ものづくり」を通じて、世界の人々に「食の喜び」を提供し続けたいと考えています。

最も大切なことは、社員一人ひとりが主体性を持ってさまざまな課題に取り組み、新しいものづくりや経営革新にチャレンジしていくことです。そのため、当社は、社員の個性を大切に就労環境や、人材育成環境の整備に取り組んでいます。当社には、社員に求められる行動やスキル・知識を体系化した研修システムがあり、OJTと合わせて、社員が成長できる環境を整えています。

しかし、こうした環境を生かすのは社員一人ひとりの熱意。自らの意志で成長していこうとする人材こそが、新たな製品を生み出し、技術を進化させているのです。私たちとともに、ミルクの可能性に挑む、チャレンジ精神あふれる皆さんとの出会いを楽しみにしています。

採用DATA

採用職種	製造、品質管理、生産管理、工務、商品開発など※地域限定社員の募集は生産部門の工場配属(製造・品質管理・工務)のみです。
募集学科	全学科
勤務地	全国社員：全国17工場(北海道7工場、本州9工場、九州1工場) 地域限定社員：特定の事業所(工場) ※2019年3月末現在
初任給	専攻科卒 / 【全国社員】 213,600円 【地域限定社員】 192,240円(全国社員の90%) 本科卒 / 【全国社員】 194,500円 【地域限定社員】 175,050円(全国社員の90%) (※2019年4月実績)
昇給賞与	昇給 年1回、賞与 年2回
諸手当	住宅手当、通勤手当、時間外勤務手当、休日出勤手当 ほか
休日休暇	年間休日数は事業所によって異なります。 ※年次有給休暇(初年度12日、最高20日)、慶弔休暇、育児休暇
福利厚生	各種社会保険完備、社宅制度、有給休暇保存制度、従業員持株制度、財産形成貯蓄制度、総合福利厚生制度

会社情報

設立	2009年10月1日
資本金	200億円
売上高	連結：6,033億円(2019年3月末現在)
従業員数	連結：5,105名(2019年3月末現在)
事業内容	牛乳、乳製品及び食品の製造・販売等
連絡先	〒160-8575 東京都新宿区四谷本塩町5番1号 人事部 採用担当 TEL：03-3226-2263 E-mail：saiyou@meg-snow.com http://www.meg-snow.com/

