

畜産副産物を活かしながら
廃棄物をほとんど発生させない
資源循環型の製品作り

末吉町南之郷にあるサンテグレ株式会社。近隣の食肉処理場で食肉加工されたあとに副産物として残る豚や鶏の骨・脂身などを活用して製造します。展開するのは、インスタントラーメンに使われるスープなどの調味エキスをや香味油を製造販売する食品事業、飼料や肥料の製造販売事業です。骨を煮出した出汁やオイルから食品を製造し、残った煮骨から飼料と肥料を製造するため廃棄物がほとんど発生せず、無駄のない資源循環型の製品作りを行っています。

■入社した理由は？

末吉町出身で末吉高校・短期大学で食品分野を学びました。千葉県の食品メーカーに就職しましたが末吉が好きで、いつかは地元企業で地域貢献したいと思っていました。前職では製造担当をしていましたが、入社時に希望した研究開発課に配属されました。

■仕事内容は？

新製品の開発です。おもに香味油を担当しています。香味油は数滴入れるだけで味や香りに影響を与え、料理に付加価値

を与えることができます。開発の過程では顧客企業の要望を聞きながら、工場の担当者と製品化へ進めていきます。そのためコミュニケーションが大事で双方の間を取り持つ役割を果たしています。研究職は室内にこもりっきりのイメージがありますが、外での業務も多いです。

■やりがいは？

製品がで上がるまでの過程にやりがいが 있습니다。どういうラーメンに使われるかイメージして、特に味と香りを重要視します。試作はひとつの試作品に対して20〜30回。失敗も多いですが顧客企業から評価してもらえたときは、やってきた過程が無駄じゃなかった。やってよかったと思います。また製品が大手食品メーカーのインスタントラーメンに使用されているので、一般の方に届いているという実感があります。パッケージにサンテグレの社名は書かれませんが、食卓を陰ながら支えていると思うと力になります。

■今後の目標は？

地域活性化に繋がる製品開発や、地元企業とのコラボ商品を開発していきたいです。

輝く！ヤングワーカー

サンテグレ株式会社
営業本部 エキス事業部
研究開発課 入社5年目

なか よし りゅう じ

中吉 竜史さん



サンテグレ株式会社

【第1 事務所】住所 末吉町南之郷 158 番地
【第2 事務所】住所 末吉町南之郷 393 番地 1

電話 0986-76-1195
電話 0986-76-1190

設 立 昭和 41 年 7 月 27 日
売 上 高 42億9,000万円
資 本 金 5,000 万円
従業員数 173 名
平均年齢 43.6 歳
勤務時間 午前8時30分～
午後5時30分など

年間休日数 105 日
事 業 内 容
・食品事業（加工食品用スープの素の製造販売）
・飼料事業（飼料用原料の製造販売）
・肥料事業（肥料用原料の製造販売）
※各種手当・1 時間単位の有給休暇制度

ホームページ

