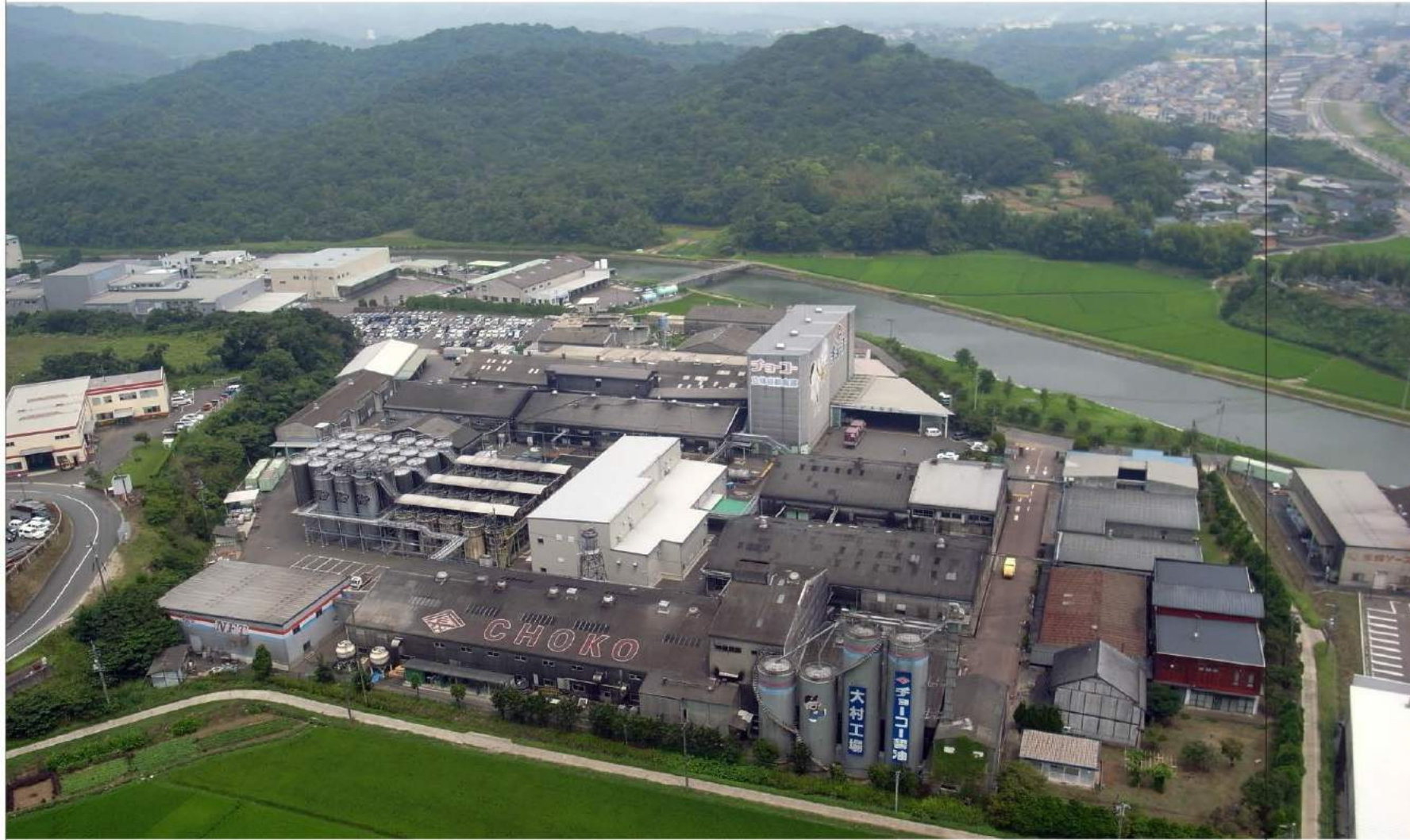




チョコー醤油株式会社  
長崎県長崎市西坂町2-7  
TEL.095-826-6118(代表)  
http://www.choko.co.jp  
■設立/1947年  
■代表/代表取締役社長 北野正大  
■資本金/5,000万円  
■社員数/92名  
うち正社員75名(男性67名、女性25名)  
■初任給/営業職 180,858円~(通勤手当除く)

- 休日休暇/年間109日(当社カレンダーによる)慶弔、リフレッシュ、育児、介護、裁判員制度
- 福利厚生/社員旅行補助、産休・育休制度、健康診断、リフレッシュ休暇取得制度など
- ▼インターンシップ受け入れ/有り
- ▼大学生アルバイト受け入れ/無し
- ▼採用担当者連絡先  
TEL.095-826-6118(西)  
e-nishi@choko.co.jp

# チョコー醤油株式会社



大村市にある広大な敷地面積の大村工場。厳しい商品検査をクリアしたものが、ここから長崎だけではなく全国に発送されています。

おいしい味だけではなく  
安心・安全の確かな品質を  
長崎から世界に伝えていく



PROFILE

北野正大さん

代表取締役社長

1955年生まれ。もともと長崎市の実家が代々続く醤油屋で、29歳の醸造元が共同生産で「チョコー醤油」となる際には、先人達がその声かけを行なった。今でも当時の醤油屋の家系の方が会社には多く在籍しており、連携を取りながら一致団結して商品作りに励む。日本大学芸術学部から広告企画会社を経て、1988年に入社。その後、2018年6月に代表取締役社長に就任。

も

はや長崎の食卓になくはないチョコー醤油の調味料。業界でいち早く無添加の醤油を開発するなど、健康で笑顔になれるあたたかな食卓を追求し続ける姿勢が、商品の信頼へと繋がっています。品質の高さだけではなく、商品のパリエーションも充実。北野正大社長は、時代や食文化の変化に合わせた商品展開を重要視しているそうです。

「サイズ違いも合わせると900アイテム以上あります。昔の家庭では、醤油やみりんといった基礎調味料を組み合わせて料理するのが一般的でした。しかし今は料理をする機会が減り「そうめんのつゆ」など用途が決まった商品が好まれる傾向があり、一つで完成する調味料を充実させています」。

種類が増えても、その全ての商品に共通しているのが、おいしさと安心できる素材選び。そしてそれを伝える努力も惜しみません。

「試食販売は年間600カ所以上で行なっています。今の時代、おいしいのは当たり前で、そこに付加価値が必要なんです。それが、確かな原料と無添加や有機素材などによる安心・安全です。私たちは、いいものを食べていただきたい。そのためにも、商品の良さを伝えていくことが大切なんです」。

きちんとした食への向き合い方は、社員の家庭から始まると考えている北野社長。チョコー醤油ではノーマル残業デーを設けており、その日は定時でまっすぐ帰って家族と食卓を囲む日と決めているそう。

「食事はただ空腹を満たすだけじゃなくて、人との会話や笑顔がある。まず一番身近で小さな自らの家庭で、できることから大切にしたいんです」。

取材時の北野社長の「社員をお預かりしている」という言葉が印象的でした。きちんとした商品を求める人は、今や関東や関西、国外にまで広がっています。それでも「あくまで拠点は長崎」と北野社長は強く語ります。「1941(昭和16)年の創業時からずっと、長崎の皆さんに支えられて歩んできました。これからも長崎生まれの醤油、味噌の素晴らしさを、日本や世界に伝えていきます」。



I'M ENJOYING MY LIFE

気ままに足を運んで  
心も体もリフレッシュ

食べることが好きで、休日には雑誌で気になったカフェでゆっくり過ごしている福田さん。「連休にはコーヒー好きの母親とお店に足を運ぶことが多いですね。いつもかなり悩んでからメニューを決めて、ついつい時間を忘れて過ごしちゃいます」とのこと。偶然見かけたお店にふらっと入ることもあるそうで、週末には気ままなカフェ巡りを楽しんでいます。

また体を動かすのも好きで、一人でパテティングセンターに行ったり、公民館で近所の方々とバドミントンをしたりして、気持ちもリフレッシュしています。はたしてインドアなのか、アウトドアなのか」と笑います。自分らしいひと時を、目一杯満喫しています。



カフェ巡りに欠かせないのがスイーツメニュー。おしゃべりしつつ甘いものを堪能して、リラックスタイムを満喫します。

LET'S ENJOY LIFE

指しています。生まれも育ちも長崎の福田さん。小さい頃から当たり前のように、チヨコー醤油の調味料が家庭に置かれていました。大学で管理栄養士の資格を取得後、大学院で2年間大豆に関する研究を行って、就職活動中にチヨコー醤油との縁に巡り会いました。「研修で工場を見学した際には、見慣れた商品の裏側を知ることができて興奮しました。現在はレジビのカロリー計算をしたり、味噌作り教室などのイベントでは大学での研究を活かして醤油や味噌の栄養素についてお話することもあつて、家では、両親や親戚から味の感想を聞くこともあり、家



商品のリーフレット作成も福田さんの大事な役目。印刷所の担当営業に「一番伝えたい事を熱心に話していました。」

チヨコー醤油  
株式会社

自分が小さい頃から  
慣れ親しんだ商品だから  
自然と頑張りがたくなります

単にお醤油を売るだけでなく、健康的で多彩な商品を食卓に届けています!



福田英里子さん

入 社5年目となる福田英里子さんは、本社営業部の企画課に所属しています。「主に営業スタッフのサポートをしています。案内文書やプレゼン資料だけではなくチラシやカタログ、展示会用のパネル作成なども担当します。また年に2回行われる新商品の開発会議にも参加したり、イベントの運営や味噌作り教室での先生役をしたりと、とにかく幅広いのが特徴です」。営業、工場、販売員や消費者と、チヨコーに関わる様々な立場の人と接しながら、そのパイ役となつていきます。頭の切り替えに苦労することもあるそうですが「それぞれの意見を汲み取って、満足していただけるよう常に試行錯誤しています」とさらなる向上を目指す。



醤油や味噌だけではなく、かけばんや麺つゆ、さらに季節限定の商品も合わせるなど膨大な商品数に、地域によって売れ筋商品も異なるそうで、それぞれラインナップを工夫しています。

族はある意味、一番のお得意様です(笑)。おいしいと言われると、がぜんやる気が出ますよ」。大学時代、周りは病院や福祉施設を志望する人ばかりだったとか。「その中で、私はずっと食品メーカー志望でした。今、慣れ親しんだ愛着のある商品に携われるのは光栄ですし、より頑張っていきたいと思えます。これからは資格を活かしながら、スキルアップしていきたいです。いつか自分の関わった商品が棚に並ぶことが夢です」。自身の個性を發揮しながら、多彩な場面で活躍しています。