

いなわ 稲庭の里から全国・世界に「おいしい!」をとどけます

いなわ 稲庭うどんの製造販売および飲食業



いなわ 稲庭うどんは、江戸時代の1665年に製法が確立され、360年以上も作られ続けている秋田の名産品です。わたしたちの会社の創業者・2代目佐藤養助は、稲庭うどんを作った佐藤 [稲庭] 吉左工門家からその作り方を教えてもらい、江戸時代末期にうどん作りを始めました。以来、伝統の技を守りながら、おいしいうどんを製造、販売しています。また、県内外に稲庭うどん専門店を開いて、たくさんの方に食べていただいています。



このお仕事に ついた きっかけ

大好きな稲庭うどんを多くの人にとどける仕事がしたいと思い、お金を管理して会社を支える経理の仕事を選びました。お客様とお話する接客も好きで、レストランのお手伝いもしています。

いなわ 稲庭うどんの製造販売および飲食業ってどんなお仕事をしているの?

▶ 経理など事務



材料の仕入れ金額や在庫数の確認をしたり、担当しているお店のお金の管理をしたりしています。「売り上げなどの数字から全体を見る」ことで、会社の日々の様子が見えてきます。

▶ 電話対応



うどんの注文など、お客様からの問い合わせの電話に対応しています。のし紙など、必要なものも確認し、まちがいがないように、わかりやすく話すよう心がけています。

▶ レストランでの接客



お昼などのいそがしい時にはレストランで接客もします。最近は海外からのお客様も多くいらっしゃるので、お客様に満足していただけるよう、笑顔で接客をしています。

▶ 稲庭うどんの販売



いなわ 稲庭うどんの販売コーナーでお客様の対応をしています。いろいろな商品があるので、お客様の質問にわかりやすく説明したり、おすすめの商品を案内したりします。

こんな人も
働いて
います!

いなわ 稲庭うどん職人 ■ 営業事務 ■ 直営店舗スタッフ

この会社に教えてもらったよ!

おかげさまで創業160有余年

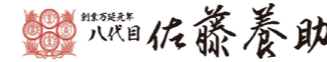
有限会社佐藤養助商店

湯沢市稲庭町字稲庭229 TEL/0183-43-2226

創業/1860(万延元)年 従業員数/200名

直営店舗/県内外12店舗

YOSUKEホールディングスグループ



要相談



有限会社佐藤養助商店の稲庭うどんは、こうして作られています

▶ ①練る

専用の特製の粉に塩水を加えて、だんごの形にし、またをくり返して生地を熟成させます。



▶ ②縛う

①の生地を均等に切ったら、手でころがし丸く巻いて、さらに一晩熟成。よく朝、2本の棒にかけていきます。



▶ ③つぶし

手緬いのあとは箱に入れ、しばらく熟成させ、生地が平たくなるように、ローラーでつぶしていきます。



▶ ④延ばし

③が終わったうどんは熟成させてから、120cmまでのばします。その後じっくりと乾燥させていきます。



レストランで人気のメニュー
「二味天せいろ」



2018年に完成した本社工場

✓ CHECK! 地域の方に伝統の味をとどけ、フードロス対策もおこなっています

キッチンカーで福祉施設や保育園などへ行き、稲庭うどんを無料で食べてもらうボランティア活動をしています。また、うどんを作る時に出る切れはしを使って、うどん焼酎や和菓子などを作り、ほかの企業といっしょに食品ロスを減らす活動をしています。

