

るるる
特別編集

誌上職場見学!

企業版

坂出

うどん県
香川

さかいて

巻頭インタビュー

うどんと
坂出の企業

うどんと
つながる
企業編



うどんのように コシの強い会社がいっぱい!

地元企業の
社員おすすめ
グルメ&
スポットも!

香川大学経済学部が編集協力!





地方とは思えない超おしゃれなオフィスも自慢です！

どんな企業があるの？

市街地にも沿岸部にも多種多様な企業がある

駅を中心とした市街地、臨海工業地帯、田畑が広がる平野部など、都市と田舎の側面を併せ持つ坂出市には、バリエーション豊かなそれぞれの立地を生かした業種の企業がある。



世界とつながる坂出港では物流企業が活躍



200年以上の歴史を誇る堺屋醤油
アットホームな職場で伝統ある醤油造りを守っています！



作ったものに誇りを帯びる職人の世界へ！
うどん県の企業として世界にも誇れる小麦粉を作っています！
次世代の小麦粉を生み出す吉原食糧

うどん職人を支える製麺機を製造する福井工作所

本誌ではうどんにまつわる企業を紹介！

外食事業	ウエストフードプランニング	P.6	農業	木下農園	P.14
冷凍麺製造	さめき丸一製麺	P.8	醤油製造	堺屋醤油	P.16
港湾荷役	坂出郵船組	P.10	製塩	日本海水讃岐工場	P.18
小麦粉製造	吉原食糧	P.12	リゾートホテル	休暇村讃岐五色台	P.20
			製麺機製造	福井工作所	P.22

うどんとつながる企業がいっぱいのまち

知りたい！坂出のコト

もしも坂出の企業に就職したら……まちの魅力をチェックして、すてきな坂出ライフをイメージ！



香川大学経済学部のおふたり

本誌は香川大学生の意見も反映して制作しました！
坂出市と香川大学は、学生の目線で企業の採用活動について考える取組みを行っており、同大経済学部の特別講義として、学生が坂出市内の企業を見学するツアーを実施。その後、編集部も参加したワークショップで、企業見学ツアーを通して感じたことや、学生が企業紹介冊子に載せてほしい情報などについて意見交換。その場で出た意見を本誌の構成にも反映しています。



香川大学経済学部古川研究室が協力してくれた

坂出ってどんなまち？

主要都市が近い！

隣 接する高松市へは、電車でも車でもアクセス良好で、高松空港にも坂出駅発のリムジンバスで直線。瀬戸大橋で結ばれる倉敷市、岡山市とも生活圏を共有している。



瀬戸大橋が架かる四国の玄関口

瀬 戸大橋は昭和63年(1988)に全線開通した全長約12.3kmの鉄道道路併用橋。坂出市内のさまざまな場所から、まちのシンボルともいえる巨大な橋を眺めることができる。
●坂出市は四国で初めて本州と陸路でつながったまち



海、島、里山、自然に恵まれたまち

瀬 戸内海に面し、山と丘陵に囲まれた坂出市は、身近に自然がある環境も魅力。島々が浮かぶ海や、風光明媚な里山など、市街地から少し足をのばせば、坂出市のどかで美しい風景に出会うことができる。
●海沿いを走ると現れる瀬戸内の絶景



おしえて！先輩！坂出の暮らし

スーパー、病院なども充実！快適に暮らせる

四 国の玄関口とあって、都市機能が充実。スーパーやドラッグストア、行政サービス、3つの総合病院など、生活に必要な施設がコンパクトなまちに集結している。



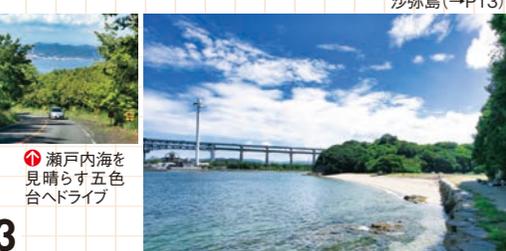
たくさんの建物が立ち並ぶ市街地エリア

海が近い！週末はアウトドア&ドライブ

瀬 戸大橋記念公園(→P9)や瀬戸内の島々など、海のあるまちだからこその魅力あるスポットがたくさん。開放的なロケーションで休日過ごすことができる。湾岸ドライブもおすすめ。
●瀬戸大橋が見渡せる沙弥島(→P13)の海岸



海のある日常を過ごせます



瀬戸内海を見晴らす五色台ヘドライブ

車があるとベター！本誌掲載企業は100%マイカー通勤OK！

工場を擁する各種メーカーなど、郊外に拠点を置く会社が多数あり、マイカーで通勤している人が多い。また、市内のおでかけスポットは駅周辺以外にも点在しているので、車があると便利。
●仕事帰りに気ままなドライブも！



家賃が高松・岡山より安い！

隣 り合う都市、高松や岡山に比べ家賃相場が安い傾向にある。駐車場付きのマンション・アパートも多くあり、1台あたり3000円台で借りられるところも！
●家賃補助のある会社もあり、生活費もお得！



大ファン多数。ハンバーグの名店・ウェリントン(→P19)

食べるのが趣味に！まちには名物グルメがいっぱい！

うどんはもちろん、安くておいしいグルメ店が揃っているのも坂出市の大きな魅力。足繁く通いたくなるランチ、ディナーの人気店に注目！
●唯一無二のローカルグルメを楽しんで！
●中華そば 居酒屋 ともじび(→P7)はメのラーメンも人気



名物はなんといってもうどん！

塩 田が栄えた歴史がある坂出市は、うどんの原料の一つである塩が特産品。市内には香川県を代表する店が数多くあり、うどん巡りに欠くことができない要所だ。
●昼の1時間だけの営業ながら絶大な人気を誇る、日の出製麺所(→P4)のかけうどん



坂出駅前が進化中！注目のまちに

JR 坂出駅前では2028年秋の完成を目指す大規模な再開発が進行中。4階吹抜けの複合施設建設、広場整備、交通機能の再配置など、近代的な装いで次世代のまちに生まれ変わる！



●TSUTAYAを運営するカルチュア・コンビニエンス・クラブが手がける図書館を中心とする複合施設 ●建物内部のイメージ



坂出を代表する
人気製麺所の
社長に
インタビュー!

うどんと 坂出の企業

「地元企業ととこに発展してきた独自の食文化」

さめきうどんの歴史から、うどん作りの魅力、
うどんに関わる企業、さめきうどんの未来まで、
県内屈指の人気を誇る製麺所の社長にお話を伺ってきました。



日の出製麺所
日の出製麺所
日の出製麺所



製麺所に隣接したイトインスペース



大型連休などはこの人気ぶり



卓上のだしや
醤油、ぶっかけ醤油で
好みに味付け



※ネギはカットされた状態で
用意されています。



モチモチ!
ツルツル!



うどん1玉(小) 130円

お話を聞いたのはこの方!

日の出製麺所

日の出製麺所 社長 三好 修さん

昭和39年(1964)、日の出製麺所の長男として生まれる。大学で県外に出た後、日の出製麺所に入社。スーパーや学校などに麺を卸す製麺所だが、平成13年(2001)、昼に1時間ほどのイトイン営業を始めると、瞬間に行列が絶えない超人気うどん店に。

小学校の
高学年から店を手伝い、
うどん作りは
今や半世紀!

絶品麺を求めて行列ができる
日の出製麺所はコチラ

日の出製麺所

●ひのでせいめんしょ
昭和5年(1930)創業の製麺所で、昼の1時間のみイトインで提供するうどんを求めてファンが押し寄せる。香川県産の小麦粉「さめきの夢」を使ったうどんも限定100食で提供。

TEL 0877-46-3882 MAP P24B3

- ① 坂出市富士見町1-8-5
- ② JR坂出駅から徒歩15分
- ③ 食事11時30分~12時30分、販売は9~16時(土・日曜、祝日は~15時) ④ 不定休 ⑤ 22台

小麦粉・塩・機械・包装など 坂出にはうどんに関わる 企業がたくさん!



うどんを通じて、
ようけの企業と
つながるとるけん!

古くからうどん文化が根付いている坂出市には、うどん屋さんはもちろん、小麦粉、塩、醤油、だしといった材料、さらに製麺機など、関連する企業が数多くあります。うちも吉原食糧さん(↓P12)と木下製粉さんから小麦粉を仕入れて打てるのはありがたいですね。福井工作所さん(↓P22)の機械も使っています。手作業と機械のコンビネーションでうちだけの麺ができる、と思っています。

昭和63年(1988)には瀬戸大橋が開通し、おみやげとしてうどんが買われるようになり、袋や箱、段ボールの会社ともつきあい



製麺所には、香川県産の小麦粉「さめきの夢」も!



日の出製麺所ではおみやげ用のうどんも多数販売
太さのゆらぎがおいしさにつながる。福井工作所の手切包丁



「さめきの夢」を100%使った、おみやげ用の生うどん300g 394円

「もっちり」「ぷるぷる」 目標が異なる「うどん」の仕事



機械は使えど、合間に生地を手で押す、たたむ、団子にするなどの手作業が入る。小麦粉の状態によって湯切りのタイミングを見極める



ツヤツヤで美しい、茹でたてのうどん

日の出製麺所を継いで以来、新しい品種の小麦に出合う度に新しい麺作りにチャレンジし、家族には「マニア」と言われています(笑)。幸い坂出市には大きな製粉メーカーがあるので、社長さんや営業さんとの話も粉の勉強になりました。

大きなできごとといえば、平成3年(1991)に農業試験場と農家、製粉会社が立ち上げた、香川県産の小麦粉「さめきの夢2000」の開発プロジェクト。日の出製麺所も試作品を作った参加し、平成13年(2001)には香川県の奨励品種として登録されました。ただ、味や香り、食感はやかったのですが、千切れやすく、それを克服したのが後年の「さめきの夢2009」。さらに2025年発売の「さめきの夢2023」は、小麦の風味ともっちりとした食感がさらに増し、千切れにくく、誰でもおいしいうどんが打てる小麦粉になりました。

今も新しい粉に出合ったら、新しい麺をすぐ作ってみるんです。おいしいうどんを目指して追求できる楽しさを日々感じていきます。

香川グルメリユームは、何となくさめきうどんは、

古くは西暦800年ごろ、弘法大師が中国から持ち帰った小麦で作った唐菓子「うどん」の始まり、と伝えられています。香川県は降水量が少ないことから米の栽培には向かず、雨が少なく水はけのよい土地での栽培に適した小麦が盛んに作られるようになりまし。昭和ごろには、小麦といえは香川・岡山兵庫の「三県物」といわれるほど、質の高い産地に。また、沿岸部では江戸時代から製塩が行われ、小麦粉と塩を使った醤油作りも盛んな地域。伊吹島はだしに最適なイリコの産地です。

このように「うどん作り」に必要な食材が豊富に揃うことから、うどんは香川の郷土食として発展してきました。日の出製麺所が創業した昭和5年(1930)ごろは、町内の1ブロックに1軒は製麺所があり、今よりもっと身近な存在であったと聞いています。

有名アーティストにも ファン多し! 日本各地や 世界に広がる うどんの魅力

④ 中四国最大級のロックフェス・MONSTER baSHでうどんを提供



ニューヨーク在住の香川県出身有志が立ち上げた「SANUKIプロジェクト」から声がかかり、平成16年(2004)に現地「うどんの手打ちを上演」。以降、毎年のように足を運んで実演をしています。パリでうどん教室によべられたこともあり。また、平成19年(2007)からは県内の音楽フェスにて、出演者やスタッフに提供する「ケータリングゾーン」に参加。大きな茹で釜を持参し、なるべくお店と同じ味のうどんが出せるよう、尽力しています。

製麺所の仕事を大切にしながら、今後もさめきうどん文化のすばらしさを、世界の多くの人々にアピールできれば幸いです。

⑤ ニューヨークのイベントでは、さめきうどんについて講演も行った



坂出市はさめきうどんが 最大の財産です!

「うどん県」という香川県では、さめきうどんが最大の財産。現在では「さめきうどん」がブランドとなり、海外でうどん職人が増えつつあると聞いた声を聞くなど、市場の広がりを実感しています。うどんがパスタのように世界中で味わえたらいいですね。私もうどんの世界に入ってから半世紀ですが、冷凍うどんへの挑戦など、やりたいことはまだまだ尽きません。

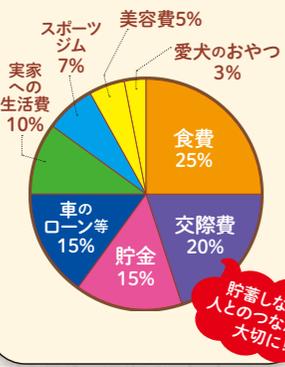
坂出市にはうどん店はもちろん、さまざまな関連企業があります。県の財産であるうどんを世界に発信し、次世代へつなぐべく、若い人たちが財産であるうどんをもとに坂出を盛り上げてくれ、たら、と願ってやみません。

次ページからは、坂出の企業が紹介されとるけん、見とかんかいね?



あつ社員の
支出データ

企画広報室
20代前半女性
〈実家暮らし〉



貯蓄しながら
人とのつながりも
大切に!



こんな魅力も!
ウエストフード
プランニング
のアレコレ

看板ビールは、
王越町産のレモン
で作った「レモン
スーン」。華やかな
香りさわやか

週末に
王越麦酒で
販売するほか、
高松オルネや通販でも
扱っています!

アートな
ブルワリーを背景
にクラフトビールを
パチリ!

ビールは無濾過・非加熱
処理なので、酵母の風味を
しっかり楽しめる

地元の特産やアートを取り入れた
新しいビール造り

2024年、王越町にブルワリー・王越麦酒
(おうごビール)を開設! 地元産のレモンや
ミカン、塩、麦を使ったビールで、地元のアー
ティストが手がけた個性的なラベルもすてき。

ブルワリーの映える
外観は、地元の
アーティストがイベン
トで描いたもの

先輩社員の日

〈企画広報室〉

- 8:00 出勤
- 10:00 SNS投稿
- 12:00 昼食
- 14:00 新商品の撮影
- 15:00 新商品のPOP作成
- 17:00 退勤
- 18:00 スポーツジムへ

スポーツジムに行ったり、
犬と遊んだり、
終業後も充実!



「さぬきマルシェ」など
地元のイベントに出店

毎月第3日曜日にサポート高松周辺で開催される、香川
県の特産品が集まるさぬきマルシェなどに、王越麦酒や
こだわり麺やが出店することも。

イベントでも店舗と同じ、
風味豊かなうどんを提供

無料の外国語講座を実施

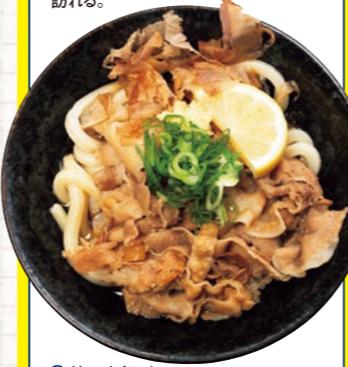
飲食店の海外
進出を見据え、
外国語能力向
上のための学習
会を行っている。
異文化や異なる
視点を知るきっ
かけとなる海外
視察を行う年も。

社員からの評判
がよく、参加率
が高い英会話教室



PICK UP!
「こだわり麺や」は
県内に14店!

さぬきうどん店がしのぎを削る香川県で、
県民なら誰もが知るご当地チェーン店。
小麦の風味が豊かで絶妙なコシをもつ
麺を求め、全店合計で年間200万人が
訪れる。



- 特に人気がある、肉ぶっかけうどん(小)670円
- ひっきりなしに人が訪れる坂出林田店



香川で大人気の
セルフうどんチェーン
「こだわり麺や」を運営

県内に14店あり、スタッフや店長、
エリアマネージャーとして勤務できる。
通信販売やFC事業など
多角的な事業も行っている。

うどんを使う
ネギも自社グループ
で生産



こだわり麺や
では茹で上がりから
15分以内の
麺のみを提供!



飲食業関連の
コンサルティング事業も!

こだわり麺やのノウハウを生かし、飲食店
の分析から解決策の提案、実行までの
支援を行っている。主な依頼主は
県外の飲食チェーンなど。



移転したばかりの本社では、
海を見ながら仕事ができる!

人気のうどんチェーンに加え、
地ビールや農業も展開!

ウエストフード
プランニング

WEST FOOD
PLANNING

公式WEBサイト



外食事業 ●うえずとふーどぶらんにく
MAP P24B3

当社の推しポイント

- 飲食店・ビール事業・FC事業・
企画広報と「食」を中心に幅広く展開
- 県外への転勤がない
- 飲食店勤務の場合、
早朝~15時の勤務なので、
自分の時間が作りやすい
- 初任給25万円、店長35万円。
年齢・勤続年数に関係なく、
能力によって給料アップ!
- 2024年4月に新社屋へ移転。
新しい職場で働ける

地元を
盛り上げたい!
という思いで、
さまざまな事業を
展開しています



代表取締役
小西啓介さん

社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

ちゅうかさばいざかやともしび
中華そば 居酒屋 ともしび

0877-45-1733 MAP P24B3

創業から50年以上、地元で愛される居酒屋で、
あっさり系の中華そばが「毎日でも食べたくな
る味」と人気。刺身や唐揚げも好評で、予約すれ
ばキジ鍋や馬刺しも味わえる。●坂出市室町
3-3-10 JR坂出駅から徒歩15分
●18~23時(22時LO)
●日・月曜 10台
※喫煙可能店のため
二十歳未満は入店不可



冷製ステーキ牛たたき風800円(手前)と、
若鶏オープン焼き980円も
好評

中華そばが
最高にうまい!

中華そば 650円
鶏ガラ醤油味のスープに、
地元の製麺所から仕入れる
中細麺がよく合う



先代が集めた
古い時計が並ぶ、
レトロな店内

ごきだいらうみぞいのどらいぶーと
五色台 海沿いのドライブルート

MAP P24B2

五色台のふもとで、半島
の海沿いをM字型に走
る県道16号線は、知る
人ぞ知る絶景ドライ
ブコース。瀬戸大橋や穏
やかな海を眺めながら、
海沿いを走ろう! ●坂
出市王越町 JR坂出
駅から車で20分 ●
走行自由 ●なし



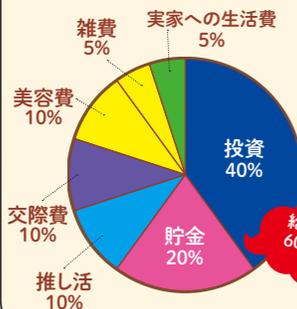
海沿いの
まちなかの
豊かな暮ら
しが美で
感できる
夕景タイム
瀬戸内海
の多島美を
車窓から堪能!

夕焼けの
時間帯が特
にきれいです!



あつ社員の 支出データ

品質保証グループ
20代前半女性
〈実家暮らし〉



給料の手取り
60%を投資や
貯金に!

先輩社員の一 日

〈品質保証グループ〉

- 8:00 出勤
- 8:10 検体(サンプル)回収
- 10:00 仕様書作成(PC業務)
- 12:00 昼食
- 13:00 官能検査
- 15:00 工場掲示物作成
- 17:00 退勤

残業はほぼゼロ。
家に帰って猫と遊ぶ
のが楽しみ!

温室効果ガスを出さない
地球に優しいエネルギー



こんな魅力も!
さぬき
丸一製麺
の
アレコレ

太陽光
パネルは日遮る
効果もあって、
夏の暑さ対策も
バッチリです!

工場に太陽光発電を導入!

複数の工場の屋根上に太陽光発電装置を設置。自家発電した電力を工場で使用することにより、CO2排出量を削減している。

電気を自家消費することで、電力コストの削減にも成功

工場見学を実施し、 製造工程を公開

グループ会社の「さぬきめん株式会社」と連携してガイド付きの工場見学を実施。求人応募者や取引先などに向けて、ものづくりの現場や仕事場の雰囲気を間近に見られる場を提供している。

工場内にある
見学窓から乾麺の
製造工程の一部を
見学いただけます



工場見学は予約制
(1名から可、見
学無料)



フードロス対策で 食品をリサイクル

製造過程で発生する不良の乾麺などを家畜飼料として活用。資源の有効活用を実現している。

不良の
乾麺を
リサイクル!

社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

せとのおおしきねんこうえん 瀬戸大橋記念公園

☎0877-45-2344 (瀬戸大橋記念公園管理協会)
MAP P24A2

瀬戸大橋の開通を記念し、橋のたもとに整備された公園。園内には瀬戸大橋記念館をはじめ、噴水や滝、芝生広場などがある。

- 東山魁夷せとうち美術館や瀬戸大橋タワーも隣接。
- 坂出市番の州緑町6-13
- JR坂出駅から車で20分
- 徒歩15分
- 入園自由
- 449台

園内は遊歩道やトイレが整備され、緑いっぱい



瀬戸内海の
潮風が心地いい
公園です

天周型シアターでの映像も楽しめる

やそばめいぶつとろてんきよみずや 八十八名物 ところてん清水屋

☎0877-46-1505 MAP P24B3

江戸時代創業、約200余年の歴史ある峠の茶屋。春摘み一番草の天草を太陽にさらして作るところてんが名物。上質な粘りが特徴で、ほのかな磯の香りが楽しめる。●坂出市西庄町759-1 ●JR八十場駅から徒歩8分 ●9時～17時(夏期～17時頃) ●3月中旬～9月は無休、10-11月は日曜、祝日、12月～3月中旬は休業 ●30台

ぶると
喉越しがよい、
絶品の
ところてんです



悪魚退治の伝説が残る八十蘇場(やそば)の清水の近くにある八十八名物ところてん(小)340円(手前)、ところてんで作ったあわせあんみつ670円

当社の推しポイント

- 急成長している冷凍食品市場がターゲットで、やりがいと将来性がある
- 業務に関連する資格取得にかかる費用を全額会社が負担
- 物価高騰対策や調理時間の削減という社会課題の解決に直結し、社会貢献度が高い
- 部署間の連携がスムーズ

国内外で
需要が高まる
冷凍食品業界で
働きますか?

需要が拡大し、力強い成長軌道に乗る冷凍食品市場



冷凍食品とは思えない
本格うどんを製造!
生地を鍛えや伸ばし、包丁切りなど
独自技術の製法により開発した
讃岐うどんの冷凍麺を全国へと届ける。

伝統の製法
“足踏み”“包丁切り”などを
製造ラインの中で再現し
オートメーション化
している

厳格な
品質基準を設定。
製造工程での
チェック体制は
万全

毎日官能検査を行い
品質を徹底チェック
選ばれた従業員が官能検査
(五感による品質検査)を担当。
実際に食べて、商品の見た目や色、
香りや味、食感を確認している。

チームで協力し
新商品を開発

ざっくりとしたクライアントの要望から、具体的な新商品を考案。チームでアイデアを出しながら何十回も試作品を作り、ひとつの商品を生み出す。

うどんを中心とした冷凍麺の製造・販売を手がける

中尾食品グループ さぬき丸一製麺

冷凍麺製造 ●なこおしょくひんぐるーぶ さぬきまるいちせいめん
MAP P24A3

明治25年(1892)に製粉業として創業。うどんやそばの製麺業を経て、冷凍麺のOEM※に特化する会社となり、現在では冷凍麺を年間に3億食以上製造する冷凍食品メーカーへと成長。うどんやパスタなどの冷凍麺を軸に、冷凍食品や乾麺の製造・販売などを行う。

※OEM=他社ブランド製品の製造

企業データ
中尾食品グループ
さぬき丸一製麺株式会社
TEL 0877-44-5678
所在地 坂出市西大浜北4-5-25
アクセス JR坂出駅から車で10分
設立年 1984年
代表者 中尾彰洋
正社員数 47名

マイカー
通勤
OK!

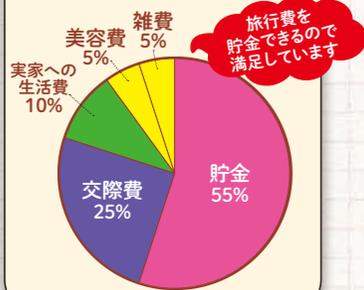


公式WEBサイト



ある社員の
支出データ

営業部
20代後半男性
(実家暮らし)



しっかり休暇！
年数回の海外旅行も

有給休暇が取得しやすく、連休を作って年に数回海外旅行に行く社員も。退勤時間が16時30分と早く、その日に出発できるのもうれしい。



東南アジアを中心に年に2、3回は海外旅行に行っています！

こんな魅力も！
坂出郵船組のアレコレ

Could we check the ship?



働きながら英語が身に付く！

入社時は高校卒業程度の英会話スキルでもOK！船舶代理店や通関での電話業務、船上などで英語を使うことが多く、仕事をしているうちに英語が話せるように。

先輩社員の一瞥

- 〈営業部〉
- 8:30 出勤
 - 8:40 スケジュールの確認
 - 9:00 作業(荷揚)状況の確認
 - 12:00 昼食
 - 13:00 翌日のスケジュール作成
 - 14:00 翌日の手配最終チェック
 - 15:00 週間の動向確認
 - 16:00 作業状況の確認
 - 16:30 退勤
 - 17:00 スポーツジムへ



地元マラソンや清掃活動にも参加

「坂出天狗マラソン大会」への出場地域を盛り上げたり、港の清掃活動をしたりすることで、地元へ貢献。坂出郵船組は清掃活動などで国土交通省の「みなとSDGs/パートナー」にも登録されている。



- 社員の半数ほどが参加しているマラソン大会。打ち上げも楽しみの一つ
- 定期的に会社周辺や坂出港周辺の清掃に取り組む



スムーズな運航をサポートする船舶代理店業務
スケジュールをもとに、船の安全な入出港、荷役作業の打ち合わせなどを行う。

PICK UP!

うどんの原料になる塩や小麦粉も運びます！

全国のうどん店などに供給される塩や小麦粉を貨物船へ積み業務も。日本海水(→P18)で作られた並塩を全国へ！



日本海水讃岐工場近くの港に設置されている坂出郵船組のクレーン



輸出入貨物に欠かせない通関業務
税関への輸出入申告、関税の申請納付などを輸出入業者に代わって行う。



フォークリフトやクレーンなど働くクルマを動かす仕事も多数

外国籍の貨物船を迎える港湾荷役
港では荷受け作業の監督業務などを行う。数万吨クラスの大型船も入船！

四国と世界をつなぐ明治創業の老舗物流会社

坂出郵船組

港湾荷役 ●さかいでゆうせんぐみ MAP P24B3

当社の推しポイント

- 休みやすい労働環境(令和6年度有給休暇取得実績100%)
- 基本的に16:30には退勤できる！
- 65歳定年制度
- 英語を生かせる仕事現場
- フォークリフト運転技能、車両系建設機械運転技能、揚貨装置運転士などの免許・資格取得をサポート

残業が少なく、休みも取りやすい会社です！



さまざまな機械・重機の研修も行っている

社員イチオシ！坂出のおすすめスポット

●べいまりーな
BAY MARINA
☎0877-47-0074 MAP P24B2
プライベートクルーズやフィッシングツアー、ナイトプールやボートなどアクティビティ豊富な海辺の施設。ログハウスの宿泊施設もあり、パッケージにもおすすめ。JR坂出駅から車で15分。プランにより異なる(公式WEBサイトで確認) P100台



マリナタクシーで瀬戸内の島めぐり

●らーめんごえんやす
ラーメン五圓安
☎0877-47-0158 MAP P24B3
塩コショウで炒めたもやし、ニラ、豚肉を豪快にトッピングした、炒めもやしラーメンが名物のラーメン店。コシのある自家製中太麺も評判で、みやげ用生麺も人気だ。JR坂出駅から車で15分 11時~13時45分昼が完売できれば木金曜のみ夜営業あり(18時~売切れ次第終了) 日・水曜 P10台



アットホームな雰囲気の一軒家の店舗



炒めもやしラーメン 850円
とんこつ醤油ベースのスープに野菜の旨みが染み渡る

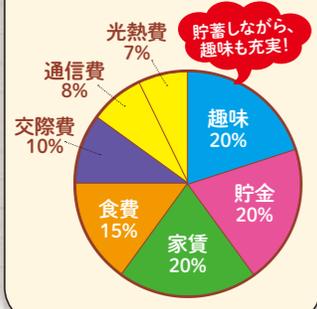
野菜がいっぱいでうれしい！



昼営業のみだが地元で高い人気を誇る

あつ社員の出データ

製造部
20代後半男性
〈一人暮らし〉



レンジDE蒸しパン
60g 289円
(右は希少糖入り60g320円)
香川県産大麦を100%使用。
水を混ぜてレンジで温める
だけで、植物繊維たっぷりの
蒸しパンができあがり!



大麦パンケーキミックス
200g 300円
香川県産大麦・小麦を使用。
もちっとした食感と小麦の風味が楽しめる

香川県産大麦・もち麦が入った、讃岐・大麦うどん320g(2人前)486円も販売中!



もち麦パンケーキミックス
200g 330円

香川県産もち麦を100%使用。和風テイストのもちもち食感が魅力

こんな魅力も!
吉原食糧のアレコレ

食べて健康に!
ヘルスケアに特化した食品を開発

血糖値の上昇を穏やかにし、脂肪の燃焼を高める効果が期待できる、香川県産の大麦・もち麦を使った商品を通販などで販売。またポリフェノールを豊富に含む、甘い胚芽の粉・スウェートポリフェ®も開発、業界から注目を集めている。商品は公式サイトオンラインストアのほか、会社の窓口やコープ坂出(一部)で販売。

これからは、健康機能性とおいさを両立した食品の時代!



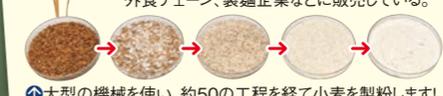
輸入と国産の特性を生かした
“ハイブリッド小麦粉”を製造

オーストラリア産と国産の小麦粉を別々に製粉し、それぞれの優れた特性を生かして調合。オーストラリア産×国産の「白鳥」や、オーストラリア産×県産「さぬきの夢2000」である「讃岐プレミアム」を生み出し、麺の新しい食感・味を実現している。



さぬきうどん用の小麦粉の製粉業がメイン

120年以上の歴史をもつ、製粉のエキスパート。さぬきうどん用の小麦粉を全国のうどん店、外食チェーン、製麺企業などに販売している。



吸水率など小麦の品質を測る

規格ラインに合わせて調合するために、小麦や大麦の色、水分、糖分、たんぱく質などを測定。800℃で燃焼して灰分の割合を調べるなど、本格的な測定を行う。



小麦粉が積み上げられた倉庫は、圧巻! 袋詰めには大型機械を使用する

PICK UP!!

うどん専用! 県産小麦粉「さぬきの夢」を開発・製粉

オーストラリア産が主流になっているさぬきうどん用の小麦粉を、県産で作りたいと「さぬきの夢2000」の開発に加わり、平成13年(2001)には県の奨励品種に。さぬきうどんの歴史に大きな革命をもたらした。

今現在では品質をさらに改良して「さぬきの夢2009」と「さぬきの夢2023」を販売している



なめらかでモチモチ、風味抜群のうどんが作れると評判の「さぬきの夢」

先輩社員の日

〈製造部〉

- 7:45 出勤
- 8:00 ミーティング
- 8:05 小麦粉の製造(コンピュータ制御)
- 12:00 昼食
- 13:00 ミーティング・清掃
- 13:30 工場内点検・製造機械調整
- 17:20 退勤

終業後の時間もたっぷり!

小麦粉を通じてオーストラリアとの交流も

オーストラリアの小麦の生産農家が吉原食糧を訪れ、製粉工程を見学し意見交換会を行うなど、交流を重ねている。また大阪・関西万博では、オーストラリア大使館主催の穀物セミナーで吉原社長が講演を行った。



オーストラリアの小麦生産者が吉原食糧を視察



年に1回、新旧のうどんを食べ比べるイベントを開催

毎年11月3日に開催する、入場無料の「さぬきうどんタイムカプセル」。うどんの食べ比べや製麺体験、講演、関連グッズの販売などを行う。

各100円で食べ比べ!



100年以上前の味を再現した大正時代のうどん
「さぬきの夢2023」を使った次世代のうどん
※提供するうどんは年によって変更。写真は2025年度。

会場である吉原食糧の製粉工場に、多くの市民が集まる

社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

めんや七福 別邸

☎0877-35-7567
MAP P24B4

弾力あるモチモチの麺が地元で大人気。2大名物はカツカレーうどんと、金の釜揚げうどん730円で、幅広いメニューも自慢。イリコだしや揚げたての天ぷらも評判だ。④坂出市川津町3355-2 ⑤JR坂出駅から車で9分 ⑥10~15時(売切れ次第終了) ⑦水曜 ⑧40台



カツカレーうどん 1090円
だしの利いたカレーと中太麺がたまらない。大きなカツもサクサク!

深みのある味わいのカレーうどんをぜひ!

沙弥島

☎0877-44-5103
(坂出市産業観光課)
MAP P24A3

島だったが、埋め立てで陸続きに。瀬戸大橋が一望できる沙弥ナカダ浜がみどころで、香川県東山魁夷せとうち美術館や、瀬戸内国際芸術祭の屋外作品(常設)もある。④坂出市沙弥島 ⑤JR坂出駅から車で15分 ⑥散策自由 ⑦沙弥ナカダ浜に20台(7-8月は閉鎖)



鳥々を結ぶ瀬戸大橋を望むビュースポット



当社の推しポイント

- ☑若い社員が多い。仲もよく、明るい雰囲気
- ☑チームリーダーが仕事を丁寧に教えてくれるので、早く仕事が覚えられ、達成感を感じやすい
- ☑チームで協力する体制が整い、急用などでも早退がしやすい
- ☑NHKのTV番組「プロジェクトX〜挑戦者たち〜」(2004年放送)で、「さぬきの夢2000」の開発に吉原一社長が携わった内容が紹介された

「さぬきの夢」を使ったうどんは、日の出製麺所さん(→P4)などで味わえます!



製造部の平均年齢は33歳と特に若い!



代表取締役 吉原良一さん

常に次世代の“粉”作りを目指す...
県内最大手の製粉会社

吉原食糧

小麦粉製造 ●よしはらしょりょう
MAP P24B3

小麦粉の製造を手がける県内製粉会社最大手で、明治35年(1902)の創業以来120年以上、さぬきうどん文化を支え続けている。平成13年(2001)に、県の奨励品種として採用された小麦粉「さぬきの夢2000」の開発にも大きく貢献。現在は小麦・大麦の健康機能性に着目した商品を次々に生み出し、事業領域を広げている。

企業データ

吉原食糧株式会社
TEL 0877-47-2030
所在地 坂出市林田町4285-152
アクセス JR坂出駅から車で12分
設立年 1950年
代表者 吉原良一
正社員数 33名



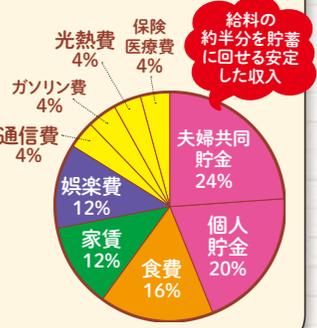
公式WEBサイト



マイカー通勤OK!

あつ社員の出費データ

30代前半男性
〈夫婦暮らし〉



約90名の海外スタッフが在籍する
グローバルな職場環境



こんな魅力も!
木下農園のアレコレ

日本にいろいろな国の文化や言葉に触れられて、視野が広がりますよ

仕事でのコミュニケーションがきっかけで、言語学習を始めるスタッフも!

日本国内にしながら
多国籍なメンバーと働ける!

タイやラオス、カンボジアなど東南アジアの海外就労者を積極的に採用。日本人は全体の7割を占める20代から30代を中心に、幅広い世代が活躍中。歓迎会や忘年会、社員旅行もあり、スタッフで地域のお祭りに参加することもあるそう。

先輩社員の一瞥

- 7:30 出勤
- 8:00 車で圃場に行き、ニンジン収穫
- 10:00 現場で休憩(30分間)
- 12:00 帰社、昼食
- 13:00 仕事の進捗を報告し、圃場へ移動
- 13:30 ビニールトンネル作り
- 15:00 現場で休憩(30分間)
- 17:00 帰社、日報記入
- 17:15 退勤

体を動かす仕事を中心に、体力に自信がある人にはピッタリ!



独立を見据え、どの作物に携わりたいか担当を希望することも可能



具体的なキャリアプランで
野菜作りのプロを目指す

例えば1年目は農作業をひと通り習得。2年目は教育担当を任せられつつ、農業機械の技術習得。3年目は現場監督へ。向上心と実力次第でステップアップできる。



子ども食堂や地域の祭りに野菜を提供

坂出市民を対象に金時にんじん親子収穫体験を開催。フードバンク(食糧支援団体)に定期的に野菜を寄付している。

子ども食堂、地元の祭りやバザーなどの催しに積極的に野菜を寄付。野菜をきっかけにして、地域住民との交流を育んでいる。

レタスやブロッコリー、スイートコーン、大根、金時にんじん、枝豆などの多品目を栽培



香川の特産品・冬レタスも栽培!
収穫用包丁でレタスを切り離し、不要な外葉を取って根元を切り直す。簡単な作業に思えるが、速く美しく切るには熟練の技が必要。

日持ちがよく、みずみずしくて甘い「らりるれレタス」を減農薬で栽培

野菜の出荷作業

収穫した野菜の出荷作業。サイズごとに選別し、不要な葉や茎をカットするなどの下処理をしたのち箱詰めする。鮮度を保つため、水を詰めて出荷することも。



農機を駆使して農作業を効率化

基本的な農作業をひと通り習得したあとは、農業機械による作業を任せられることも。働きながらトラクターやコンバインなどさまざまな農機の操作技術を習得できる。



PICK UP!

金時にんじんや金時いもなど坂出名物・天狗うどんの野菜も栽培!

天狗うどんは“天狗”と“10具”をかけた、白味噌仕立ての具たくさんご当地うどん。木下農園ではその具となる甘くてやわらかい金時にんじんや、糖度が高い金時いもなどを栽培している。

流水で洗浄された金時にんじんをサイズごとに選別し、手作業で箱詰めする

10種類の具材を使った地元で愛される天狗うどん



県内の土地を生かし多彩な農園を経営

木下農園

農業 ●きのしたのうえん MAP P24B3

遊 休農地を含む県内の何百という圃場(土地)を活用し、露地野菜を中心に栽培。年々生産の規模を拡大し、作付け延べ面積は約280ha、10年余りで売上高は約2.5倍に成長している。専門知識がなくても就農が可能で、社員になれば段階的に農作業のノウハウが習得できる。ブランド野菜や多品目の栽培に携われるので、将来独立を目指す人にも絶好の環境だ。

企業データ

有限会社木下農園
TEL 0877-35-8447
所在地 坂出市大屋富町1921
アクセス JR坂出駅から車で15分
設立年 1962年 代表者 木下博文 正社員数 120名

会社に出勤してから、担当農園へ出発!



社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット



珈琲屋 松尾

0877-47-2845 MAP P24B3
民家を改装したレトロで落ち着いた雰囲気のある喫茶店で、コクと甘みのある特製ブレンドコーヒーが名物。トーストやホットケーキ、サンドイッチなど軽食も豊富で、一日中モーニングセットが注文できる。
④坂出市林田町3436-1 ⑤JR坂出駅から車で15分 ⑥8~18時(土・日曜、祝日は7時~) ⑦火曜(祝日の場合は翌日) ⑧10台

コーヒーはポットでサーブされ、たっぷり飲めます!

サンドイッチセット 1200円 ※ブレンドコーヒーの場合
好みのドリンクに+650円で、サラダが付く



辛さがやみつきになるカレーうどんがおすすめ!

はまや 是ま弥

0877-47-3432 MAP P24B3
3種類のスパイスをブレンドしたカツカレーうどんが人気。なめらかでコシのある自家製麺に、甘辛くてコクのあるカレーが絡む。やわらかく仕上げられた熟成トンカツは分厚くて食べごたえあり。
④坂出市高屋町1473-3 ⑤JR坂出駅から車で15分 ⑥10~14時 ⑦月曜 ⑧10台
⑨さぬき浜街道沿いにあるフルサービスのうどん店

当社の推しポイント

- 実働7時間、たっぷり120分の休憩
- 残業は月10時間以内で、ワークライフバランスを重視した働き方ができる
- 日曜固定休。残りの4回は月内で自由に休みを取得できる
- 男性寮があり、県外からのUターンやIターンでの就業者も多数活躍中!

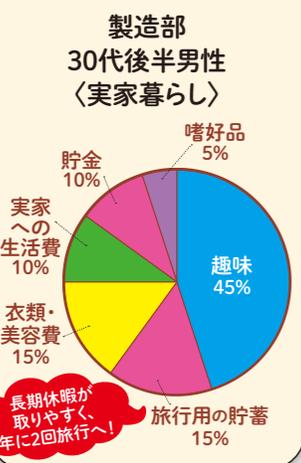
定時退勤が基本で、残業はほぼありません!



農業の知識がなくても入社してから実践的に学べる好環境

取締役 木下睦雄さん

ある社員の
支出データ



こんな魅力も!
堺屋醤油の
アレコレ

敷地内でお花見や
パーベキューも!

五色台のふもとに広がる敷地内には大きな桜の木があり、花見やパーベキューをすることも。社員は仲がよく、アットホームな雰囲気。



先輩社員の日

- 〈製造部〉
- 8:15 出勤、ラジオ体操、朝礼
 - 8:30 製造用の容器の洗浄、濾過の準備
 - 12:00 昼食、ウォーキング
 - 13:00 火入れの準備
 - 15:00 瓶詰め充填
 - 16:00 機械の洗浄
 - 17:00 退勤

ほぼ残業なし。平日は家でゆっくり過ごします



ファン多し! 堺屋醤油の人気調味料



醤油を
使っていないものも!
個性派調味料が
次々ヒット!

香川のみかん醤油、伊吹島産イリコを使った「讃岐白」シリーズなど、醤油が入っていない人気商品も!

イリコや柑橘類、
唐辛子など
地産地消に
こだわる

伊吹島産イリコを使った「伊吹島産イリコ」シリーズなど、地産地消にこだわる。個々の豊かな風味が驚くほどしっかりと感じられる。



PICK UP!
醤油でうどん文化を支える!

ぶっかけだしやめんつゆなど、家庭でうどんを食べる際に重宝する調味料が充実。昆布とかつおのだしをしっかりと利かせているのが特徴だ。



創業から200年超!
手軽でおいしい調味料が次々ヒット!

堺屋醤油

醤油製造 ●さかいやしょうゆ
MAP P24B2

文 政2年(1819)に鎌田酒造(屋号:堺屋)として創業し、昭和22年(1947)に独立。麹菌など優良な微生物が棲みついた醤油蔵で、約200年引き継がれてきた職人技により醤油を醸造している。近年ではだし醤油のほか、たまごかけ醤油や坂出産の塩を使った調味料など新しい味を追求し、ヒット商品を続々と生み出している。

企業データ

堺屋醤油株式会社
TEL 0877-47-3151
所在地 坂出市大屋町1799-1
アクセス JR坂出駅から車で20分
設立年 1947年 代表者 三谷朋幹 正社員数 14名



社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

みき水産 ●みきすいさん
0877-42-0124 MAP P24B2

冬場にカキの食べ放題を実施する海沿いのカキ小屋。名物は魚屋さんの目利きが光る、新鮮な魚介をたっぷり巻いた太巻き。4~9月ごろは焼きサバとガリ、大葉を巻いたガリサバロール1000円も人気。

坂出市玉越町乃生1779-11 JR坂出駅から車で25分 10~14時(カキを提供する11~3月は11時~20時30分、ともに売切れ次第終了)

●火曜(夏季は火・木・土日曜) ●10台 ※太巻き・ガリサバロールはテイクアウトメインだが店内飲食可。カキの提供期間には要確認

鮮度自慢の海鮮太巻きが名物!

太巻き 1200円
プリプリ食感の瀬戸内産ハマチや鯛、イカなどがたっぷり

お祭りの時に集まる太鼓台にワクワク!

●さかいやはちまんじんしゃ
坂出八幡神社
0877-46-2847 MAP P24A3

旧市内の氏神として、市民に愛される神社。毎年10月第3日曜に行われる秋季例大祭が有名で、18台の太鼓台が、担ぎ手によって持ち上げ揺られる「かき上げ」は見ごたえあり!

●祭り当日は活気に満ちあふれる ●太鼓台の長さは約12mもあり、豪華絢爛

●美しく整備された静かな境内

美しく整備された静かな境内

当社の推しポイント

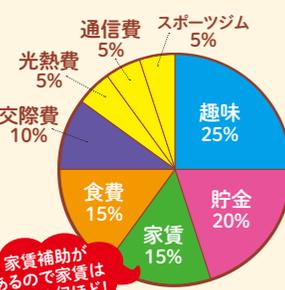
- 醤油や塩を使った新たな調味料を独自に開発
- 小規模ゆえ、意見が言いやすく取り入れてもらいやすいので、モチベーションが上がる
- 商品開発なども、みんなで味見しながら意見交換!
- うちわ製造の老舗・丸善工業株式会社のグループ企業

いつもみんなでワイワイ、家庭的な雰囲気わが社の長所です!

●新商品の開発では、率直な意見が商品に反映されることも!

ある社員の
支出データ

塩製造部
20代後半男性
〈一人暮らし〉



家賃補助がある
ので家賃は
収入の1/7ほど!

先輩社員の一日

〈塩製造部〉

- 8:30 出勤
- 8:40 ミーティング
- 9:00 データの集計、設備改善案の検討
- 12:00 昼食
- 13:00 提案書作成
- 14:00 打合せ
- 15:00 環境設備のパトロール
- 17:10 退勤
- 18:30 スポーツジムへ



終業後も時間たっぷり!
趣味や運動に時間を
充てられます

社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

ウェリントン

☎0877-45-6777 MAP P24B3

香川県のブランド牛・オリブ牛のほか、国産産を使用した多彩なハンバーグが揃う。ランチで評判の極ハンバーグは、豚肉をブレンドしてやわらかさを追求した逸品。

④坂出市久米町2-10-31
⑤JR坂出駅から車で10分
⑥11時~20時20分LO
⑦無休 P50台

肉汁あふれる
絶品ハンバーグが
自慢!



日替わりランチ

1110円~

熱々プレートに極ハンバーグと日替わりの一品が盛り込まれたコンビランチがお値打ち価格で!



食事処 こめや

☎0877-46-2327 MAP P24B3

創業から135年以上を誇る高木米穀店併設の人気食堂。香川県産のコシヒカリを羽釜で炊いた絶品ご飯をメインに、さまざまなおかずと合わせた定食が味わえる。④坂出市元町3-4-22 ⑤JR坂出駅から徒歩10分 ⑥11時~14時30分(14時LO)、17時~21時30分(21時LO) ⑦火・水曜 P27台

お米屋さん
直営でコスパ
抜群です!



チキンカツ定食 500円
破格の安さで一番人気メニュー。艶のある炊きたてご飯をチキンカツと一緒に

日本海水の
アレコレ

こんな魅力も!
日本海水の
アレコレ



社員の声でクラフトビールを製造開発!

海水から塩を作った時にできる蒸留水とにがりを使って製造。海の恵みを詰め込んだオリジナルのクラフトビールで、道の駅やふるさと納税返礼品などで取り扱い。

私が
提案しました!
思いついた提案を
形にさせてくれる
会社です!



④商品名は、海水ビール「910(きゅういちまる)」。
2種類の味がある

有志の従業員がランナーとして出場



有志で
天狗マラソンに参加!
ブースも出店

讃岐工場に面した道がコースの一部となっている「坂出天狗マラソン大会」に参加。ほか、地元のイベントや行事への参加・協賛、清掃活動などで地域貢献も。

④日本海水の
商品を販売するブースも好評

四国水族館に日本海水が
出資する水槽がある

「海水産業のパイオニア」を目指す事業の一環として、四国水族館へ出資。日本海水の人工海水が調整用の水として使用されている。



④エントランスにある日本海水の
商品は販売するブースも好評



オリジナルの
多彩な塩商品を
製造!

PICK UP!
うどん店御用達の
塩を作っています!

うどんを作る上で欠かせない業務用の「並塩」を製造。天然海水100%の塩で、さぬき塩ともよばれる讃岐工場の代表的な商品だ。
④うどんのコシを強化するにがり成分が多い並塩



コントロールセンターから
工場全体をオペレーション!

基地のようなセンターで巨大工場の塩製造を管理。大規模な発電設備の操作などを行っている。

年間約20万トンもの
塩を製造・出荷

日本海水の塩製造量国内シェアは約42%。同社の年間製造量約40万トンのうち約20万トンを讃岐工場で製造している。



昔ながらの
塩釜製法で作る
伝統的な塩も
製造している



品質検査や
新たな研究も

検査部が社内にもあり、新商品や新技術の研究・開発も行う。さまざまな関連資格を取得することができるのも魅力。

塩づくりから海水産業のパイオニアへ!

日本海水 讃岐工場

製塩 ●にほんかいすい さぬきこうじょう
MAP P24B2

全国に4つの工場を持ち、製塩業界のトップシェアを誇る日本海水(本社:東京)。国内最大規模の塩田があった坂出市にある讃岐工場では、業務用や家庭用の一般的な塩のほか、塩田製法を今に継承する伝統的な塩の製造も。ほか、海水資源を活用した食品・環境・農業など多岐にわたる事業を展開している。

日本海水

企業データ

株式会社日本海水 讃岐工場

- TEL 0877-47-0111(讃岐工場)
- 所在地 坂出市大屋富町1793-3(讃岐工場)
- アクセス JR坂出駅から車で7分(讃岐工場)
- 設立年 1995年
- 代表者 西田直裕
- 正社員数 634名(讃岐工場121名)

公式WEBサイト



マイカー
通勤
OK!

瀬戸内海に
突き出すように
配置されたパノラマ
絶景が一望できる
「水鏡のテラス」

瀬戸内海を望む高台に立つ絶景の宿...

休暇村 讃岐五色台

リゾートホテル ●きゅうかむらさぬきごしきだい
MAP P24C2

瀬戸内海国立公園内に位置するリゾートホテル。標高400mの高台にあり、眺望抜群の水鏡のテラスや露天風呂などを備える。仕事内容はフロント業務やレストランでの接客、調理スタッフなど。豊かな自然環境に囲まれたリゾートで、ホスピタリティを生かしてのびやかに働ける。

企業データ
休暇村讃岐五色台
(一般財団法人休暇村協会)

TEL 0877-47-0231
所在地 坂出市大屋町3042
アクセス JR坂出駅から車で40分
開業年 1968年
支配人 石橋正浩
正社員数 27名

自然にときめくリゾート
公式WEBサイト



ホテルのどこにいても美しい景色が目飛び込んでくるように設計されている

2025年3月
リニューアル!

朝食ビュッフェの準備

朝7時のスタートまでに料理をセッティング。宿泊客を迎えて、こまめに料理を補充。テーブルの片付けも手早く行う。



ホテルバイキングの調理

和洋中間わず、多彩なジャンルの料理に携わることができる。魚を捌く技術や寿司を握る技術なども身に付く。



フロントで宿泊客をお迎え
フロント業務のほか、レストランや売店で接客、体験プログラムの案内など多彩な業務で活躍できる。

PICK UP! うどん打ち体験を 宿泊客向けに開催!

宿泊客向けに「足踏み」「伸ばし」「切り」などのうどん打ち体験を開催。ランチに打ち立てのうどんを味わってもらうため、体験は11時から約40分間で実施している。



参加費は1名
1530円、3日前までに要予約

当社の推しポイント

- ☑ 従業員寮や社員食堂を完備し、生活費を抑えられる
- ☑ 産前産後休暇や育児休暇制度が充実
- ☑ 職員、家族などは休暇村の利用料金が割引になる
- ☑ 転居を伴う異動がある全国勤務、エリア勤務、転勤なしから選べる

従業員寮や社員食堂を活用して、生活費を抑えられます

全国に35カ所ある休暇村に割引料金で宿泊できる



こんな魅力も! 休暇村 讃岐五色台 のアレコレ

ホテルのすぐ裏手に寮のアパートがズラリ



職場から寮が近いので、時間を有意義に使えます!



使い勝手のよい部屋で社員にも評判

寮がすぐそばで働きやすい!

ホテル敷地内に従業員寮を併設。寮費は1Kタイプで月4500円と格安(光熱費は自己負担)。Wi-Fiも完備されている。



社員同士の交流の場にも!

食堂完備! 食費も節約できる!

ホテル内に社員専用の食堂スペースがあり、朝食200円、昼食250円、夕食300円でバランスのよい料理が味わえる。1日3食が750円でまかなえるうえ、オフの日も利用OK!

のびのびと入浴できる広々大浴場



絶景浴場も無料で利用OK!

社員は休暇村讃岐五色台自慢の大浴場に無料で入浴OK! 一日を振り返りながら贅沢な時間が過ごせる。

瀬戸内海を一望できる 景色抜群の職場

遮るものがなく、穏やかな海と空が織りなす景色に囲まれたリゾートで働ける。昼は瀬戸内海の多島美が、夜は夜景と星空が美しい。

瀬戸内海が
きらめく幻想的な
夜景も一望
できる



ウォーキングや 星空観察会を開催

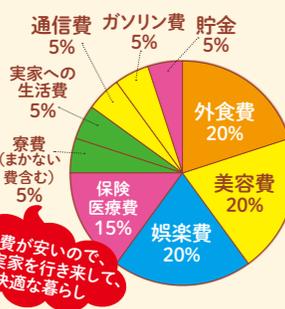
宿泊客向けに早朝ウォーキングを開催。「夜景と星の観察会」も人気のプログラム(いずれも無料)。

五色台から見える夜景や星を解説する業務も



あつ社員の 支出データ

営業係
20代後半女性
(寮および実家暮らし)



寮費が安いので、寮と実家を行き来して、快適な暮らし

先輩社員の一日常

- <営業係>
- 12:00 出勤
 - 12:40 予約の確認、事務処理、接客対応
 - 14:00 チェックインの準備、ロビーや館内の見回り
 - 14:30 社員食堂でランチ
 - 15:30 チェックイン業務
 - 17:30 レストランの手伝い
 - 18:30 翌朝の宿泊客情報の確認、事務処理
 - 20:00 「夜景と星の観察会」をアテンド
 - 21:00 フロント、売店閉店作業
 - 21:30 寮へ帰宅

広い大浴場に入れるので、疲れた体も癒やされますよ

社員イチオシ! 坂出のおすすめスポット

●しろみねじ 白峯寺

☎0877-47-0305 MAP P24C3
四国八十八ヶ所霊場・第81番札所。五色台の白峰山にある古刹で、弘仁6年(815)に弘法大師が堂宇を建立したと伝わる。花の名所で、春は桜、初夏はアジサイ、秋は紅葉が美しい。●坂出市青海町2635 ●JR坂出駅から車で20分 ●拝観無料、宝物館は700円 ●8時30分~17時 ●無休 ●200台



●赤、黄、緑に色づく三色もみじの寺として親しまれる



●昭和11年(1936)創業の老舗菓子店 ●塩を炊くかまどをかたどった「名物かまど」3個285円~



●めいづかまど ぞうほんてん 名物かまど 総本店

☎0877-46-6600 MAP P24B3

「名物かまど」は白いんげん豆と県産卵の黄身を使った黄身餡を風味豊かな皮で包んだ上品な味わい。店内には喫茶コーナーもあり、季節の和洋菓子や軽食などが味わえる。●坂出市江尻町1247 ●JR坂出駅から車で7分 ●9~19時(喫茶コーナーは18時LO) ●水曜(祝日の場合は翌日) ●32台

坂出を代表する銘菓です!

紅葉の時期はライトアップが行われることも!



江戸時代前期から後期に建立された本堂や大師堂が立ち並ぶ

福井工作所は戦後に父が鉄工所を創業したことが始まりで、昭和40年(1965)にはすでに旧タイプのミキサーや切出機を作っていました。その後うどんブームにより製麺機械の発注が増加し、次第に専門的に手がけるようになりました。

うどん作りには、練り↓鍛え↓熟成↓圧延↓切断という工程があります。それぞれの工程において、**弊社では機械はあくまでも職人の手助けの道具だということ**を念頭に置き、製麺機を開発・製造

あくまで 職人の手助け 機械という“道具”を 一期一会のお客様へ

社長インタビュー
教えて！
福井工作所の
こだわり

代表取締役
福井清さん



造っています。おいしい麺を作るには、職人の熱い想いや技と感性があつてこそ。弊社の製麺機を活用いただければ、作業効率よく完全手打ちの味わいを出すことができます。

製麺機の購入を検討されている方がわざわざ弊社にお越しくださることもあります。練り機をはじめ、麺を平たく伸ばす簡易ロールや手切り包丁などさまざまな機械を紹介するのですが、ただお見せするだけではありません。**私が実際にうどんを打ちながら機械の使い方をレクチャーします。**打ったうどんは社内でも振る舞うので、お客様がお越しになる日は、会社のスタッフも楽しみにしてくれています。

現在ではうどんのみならず、そばやラーメンなどの製造用にも全

国や海外からの発注があります。故障しにくいところ、寿命が非常に長くて経済的なところも弊社の製麺機の特徴なので、納品した後はそうそうクライアントにお会いする機会はありません。ですから一期一会を大切に、クライアントの要望を詳細に確認して、そのお店に最適な製麺機をご提案できるように心がけています。

私たちも福井工作所の機械を使っています！

手切包丁
麺の太さに多少のばらつきが生まれ、独特のおいしさを生み出す

日の出製麺所
(→P4)

「秀逸な道具が入ることで、絶妙な手作り麺ができます」

機械といえばボタンひとつで動くオートメーション化されたものを想像しますが、福井工作所さんのものは「機械という名の道具」。手作業が不可欠で、フルオートメーションには出せない、手作りならではの味わい深さが出せます。



複合麺機
これ一台で簡易ロール・手打式仕上機・スライドカッター3台分の働きをする

**ウエストフード
プランニング**(→P6)

「完全手打ちのうどんと比較しても遜色のないうどんが作れます」

数ある福井工作所さんの製麺機の中にも「複合麺機」を使用しています。実際に使ってみて、職人の技を感じる本格的なうどんが打てると判断し、導入することを決めました。故障の心配が少ないので安心して使用できます。



集中して
細やかな作業を
するのが得意な人には
ぴったり

機械を駆使して金属を加工
製麺機のパーツ作りに使用するのは、金属素材を加工できる工作機械の数々。先輩の指導により、金属を切削するフライス盤など、加工機械の操作技術が習得できる

PICK UP!

**社屋にうどんを打てる
調理スペースがある**

社屋に製麺機のショールームを作るのではなく、自社の製麺機を使ってうどんが打てる厨房を作ったのも実践派の社長ならではのアイデア。社員が自社製品で麺を作るように、うどん製麺指導なども行っている。



こんな機械を作っています！

本格的な手打ちの味を守りつつ、作業効率化を図る機械を製造。香川の有名うどん店でも導入されている機械の一部を紹介。

**簡易ロールで
生地を伸ばす**

熟成後の生地の団子を平たくする機械。ピチピチした食感の麺づくりができると評判。

力が
必要な仕事を
サポート！

**手打式仕上機で
さらに薄く！**

簡易ロールで平たくした生地をさらに数ミリの厚さまでに仕上げ。

**スライドカッターで
麺を美しくカット**

包丁を一定の速度、間隔でスライドさせ生地を切っていく。

職人が
リズミカルに
カットしたような
仕上がり！



当社の推しポイント

- ☑ うどんの本場で名の通った製麺機製造に携われる
- ☑ 就業スタートが早く、16時30分に退勤できる
- ☑ 残業は月平均11時間以内で、ワークライフバランスを重視した働き方ができる
- ☑ 昼食では栄養バランスのいいお弁当を支給
- ☑ 従業員が少人数で、コミュニケーションが取りやすい環境

自分の時間も大切に手に職をつけられます



うどん県香川で“傑作”と名高い製麺機を製造

福井工作所

製麺機製造 ●ふくいこうさくしょ
MAP P24C4

手 打ちの味を出せる製麺機といえば福井工作所。機械の効率のよさと手作業の加工によるゆらぎをミックスした絶妙な塩梅の製麺機が評判で、全国からの発注も多い。工作機械や切削工具など金属を加工する機械を用いて製麺機を製造する、ものづくりに興味がある人にはたまらない職場だ。

企業データ

有限会社福井工作所
TEL 0877-48-0703
所在地 坂出市府中町5377-1
アクセス JR坂出駅から車で15分
マイカー通勤OK!
設立年 1968年 代表者 福井清 正社員数 6名

手打式製麺機
(有)福井工作所



公式WEBサイト



坂出市 マップ



坂出市の情報は
コチラ!



坂出市
ホームページ



おでかけ
かけはし
坂出



香川県坂出市
移住ポータル
サイト

お問い合わせ
坂出市産業観光課
TEL 0877-44-5103

発行/坂出市産業観光課
企画・編集・制作/
株式会社JTBパブリッシング
©2026 坂出市産業観光課/
JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2026年1月末現在の
ものです。発行後に、料金、営業時間、定休
日、メニュー等の営業内容が変更になること
や、臨時休業等で利用できない場合があります。
なお、本誌掲載内容による損害等は、補
償いたしかねますので、あらかじめご了承ください
ますようお願いいたします。
※本誌掲載の料金は、原則として取材時点で
確認した消費税込みの料金です。また、特記
のないものは大人料金です。ただし各種料金は
変更されることがありますので、ご利用の際は
ご注意ください。※定休日は、原則として年
末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略
しています。※利用時間は、特記以外原則とし
て開店(館)～閉店(館)です。ラストオーダー
や入店(館)時間は通常閉店(館)の30分～1
時間前です。ご注意ください。※交通表記
における所要時間は、あくまで目安ですので
ご注意ください。※本誌に掲載した地図の作成
に当たっては、国土院発行の数値地図
(国土基本情報)電子国土基本図(地図情報
報)、数値地図(国土基本情報)電子国土基
本図(地名情報)を編集・加工して使用してい
ます。※QRコードは株式会社デンソーウェーブ
の登録商標です。

JR 坂出駅
快速マリンライナー 約40分

JR 岡山駅
新幹線 約40分

JR 新神戸駅
新幹線 約50分

JR 大阪駅
新幹線 約35分

電車

倉敷JCT
瀬戸中央自動車道 約50分

坂出北IC
瀬戸大橋 約50分

坂出IC
高松自動車道 約2時間10分

岡・広島方面から

車

垂水JCT
神戸淡路鳴門自動車道 約2時間10分

東京から

飛行機とバス

羽田・成田空港
飛行機 約1時間20分

高松空港
リムジンバス 約50分

坂出市への
アクセス