

＼細川さんはこんな仕事をしています。／



工場内は徹底した衛生管理と温度調整を行っているため、一般の方は立ち入り禁止になっています



毎日、餃子の生産個数を決めるのも細川副工場長の大切な仕事です



細川副工場長がおいしさに感動した「チルドぎょうざ」も毎日作られています



東区には栄町店(北42条東14丁目)、環状光星店(北14条東9丁目)、東雁来店(東雁来10条3丁目)の3店舗があります ※写真は栄町店



「みよしのぎょうざ」でおなじみ 株式会社テンフードサービス  
副工場長 細川 淳さん

「みよしのぎょうざ」でおなじみ 株式会社テンフードサービス



株式会社テンフードサービス

札幌市東区本町2条10丁目2-1  
TEL.011-784-9292(代)  
http://www.tenfood.co.jp

工場で作られているもの

本社に隣接する工場には餃子とカレーを作る「みよしの」工場と、そばとつゆ、かえしを作る「信州庵」工場があり、店舗やスーパー用の商品を製造しています。



- ① 信州庵のもりそば (398円・税込)
- ② みよしのセット (500円・税込)

「みよしのぎょうざ」の味が感動したのが入社時のきっかけでした。現在、東区にある「みよしの」工場では1日に店舗用の餃子を約70,000個、カレーを約1トン、その他に家庭用のチルド餃子を製造しており、細川さんは製造管理とスタッフ管理を行っています。

子どものころから東区に住んでいる細川さん。これからは地域のイベントに参加して、「みよしのぎょうざ」を皆さんに食べてもらうことが夢だそうです。

「みよしのぎょうざ」のキャラクター「ぼっぶすぽうや」

札幌市内に20店舗、道内に5店舗ある「みよしのぎょうざ」。昭和42年の創業以来、安くておいしい餃子が食べられる店として、北海道民に親しまれています。

「みよしのぎょうざ」と「信州庵」を展開する株式会社テンフードサービスで副工場長を務める細川淳さんは、子どもの頃に食べた「みよしのぎょうざ」の味に感動したのが入社時のきっかけでした。

