

寒い冬が過ぎ、やっと春が訪れました。春は出会いの季節といわれますが、当社にも3名の社員が入社してくれました。切磋琢磨しつつ、活躍していただくことを願っています。

さて、当社では、オリジナル品種であるトマト「スウィーティア」の栽培と販売しております。今までは青果のみの販売でしたが、最近ではGABAを含有したスウィーティアの新ブランド「ゆうがたベネ」を使用したトマトジャムなど加工品のラインナップを拡充しています。どの商品も関係者の皆様と吟味に吟味を重ねた自信作です。今後もどんどんスウィーティアの新たな一面をお見せできるよう頑張りますので、当社の今後の活躍を乞うご期待ください。

井上 通信



佐々木常務の一言

コロナ禍は、まだ終焉して居りませんが、TVニュースで報道されるように、街中では、マスクをしてない外国人の旅行者の方々を多くお見かけ致します。私も何度か海外に出かけて居りますが、各国では既にマスクは滅多にお見かけせず、その国の親しい方にお聞きしても『誰も気にしていません』と仰っています。私は？と言えば、①今までしているで何となく②日本人特有の『皆がしているから』で、特に強い理由なくマスクを愛用中(?)です。



本社プラント 伝統技術に新しい価値を

本社プラントでは、創業以来守り続けてきた、土中炉による「塩焼き法」という伝統的な焼成の技術に加えて、ISOや食品衛生管理の手法であるHACCPを取得し、安心安全で高品質な石灰製品を生産しています。井上石灰工業の原点である伝統的な技術を守りつつ、新たな価値創造の一翼を担っています。さらに、培ったことを次の世代へ繋ぐことで、お客様・社会と共に豊かで安心な未来を築いていくことが私たちの使命です。



生産技術グループ モノづくりを技術で支える！！

生産技術グループでは、社会変化に応じた早く、安く、正確なモノづくりを目指し、工場の生産プロセスをハードとソフト両面から改善・設計することを業務としております。グループが出来て8年目となりますが、現状調査～施工完了までを担当し、ほぼ全ての生産ラインを改良しました。現在は、工場移転計画や新製品の生産ライン設計などを行い、地域社会と共に会社が存続・発展していけるよう、業務に取り組んでいます。



3月16日(木)に「Terroir Awards2023」の授賞式が東京で行われ、私達も参加いたしました。このような賞にノミネートされただけでも大変光栄なことなのですが、なんと、新進気鋭賞を受賞することができました。開業から10年未満のワイナリーが対象となる部門での受賞となり、驚きと嬉しさをこぼしておきましょう。

この「Terroir awards」は、日本最大級のワイナリー応援メディアである「Terroir media」がこれまでに掲載したワイナリーから、反響が大きかったワイナリーをノミネートし、その中から最終的な受賞者を決めるアワードです。ご選考いただいた皆様、本当にありがとうございます。これからも高知県産ワインを多くの皆さまに楽しんでいただけたら、県内各地でのブドウ栽培及びワイン造りに真摯に取り組んでまいります。



井上ワイナリー だより