

もちもち食感の岩泉ヨーグルトを作っています 乳製品製造スタッフ



岩泉の自然の中で大切に育てられた牛からしぼった生乳を調合し、アルミパウチ袋に充てんします。充てんされた袋の中は小さなヨーグルト工場です。低温で長時間発酵させることでモチモチとした食感の「岩泉ヨーグルト」が作られます。機械は毎日分解してきれいに洗浄し、品質を保っています。自分が作った商品がたくさんの人から「おいしいね」と言ってもらえるとやりがいを感じます。



このお仕事に
ついた
きっかけ

幼いころから給食などで岩泉の牛乳や岩泉ヨーグルトを食べて育ちました。県外の人からも評判が良く、地元の特産である岩泉ヨーグルトを作りたいと思い、この仕事を選びました。

乳製品製造スタッフってどんなお仕事をしているの？

▶ 調合



岩泉とその周辺から一日約25トンの生乳が運ばれ、検査してから調合します。加糖タイプには砂糖を入れます。なめらかな口あたりになるように機械の中を通します。

▶ 充てん・発酵



調合した液状のヨーグルトの素をアルミパウチ袋に充てんします。充てんされた袋は発酵庫の中で通常より低温の33～35℃で18～20時間発酵させます。

▶ 殺菌・植菌



80℃で20分以上温めて殺菌します。その後、岩泉ヨーグルトだけに使われる選りぬかれた乳酸菌を入れます。ごくわずかな人しか知らないひみつの乳酸菌です。

▶ 分解・洗浄



ヨーグルトを製造した後は機械を分解し、ていねいに洗浄します。機械についた乳成分をしっかりと洗浄することは、商品の品質を保つために大事な作業です。

こんな人も
働いて
います！

■ 牛乳やジェラートなど乳製品の製造 ■ 総務 ■ 営業 ■ 受注 ■ 発送 ■ 接客

この会社に教えてもらったよ！

岩泉の自然の恵みを全国にお届けします

岩泉ホールディングス株式会社

下閉伊郡岩泉町乙茂字大向23-2 TEL/0194-32-3008

創業/2016年1月 従業員数/125名



IWAIZUMI
HOLDINGS
岩泉ホールディングス



会社見学
OK

出張授業
OK



岩泉ホールディングス株式会社はこんな仕事をしています

▶ ジェラートの製造・販売

ジェラートを製造し「VITO x IWAIZUMI」で販売しています。お店は、道の駅いわいずみと盛岡の商業施設「monaka」にあります。



▶ 龍泉洞の水事業

世界でも有数の透明度を誇る龍泉洞の地底湖。その水をミネラルウォーターとして販売しています。水のおいしさを生かして、コーヒーや炭酸水も作っています。



▶ スキンケア事業

日本三大鍾乳洞に数えられる岩泉の「龍泉洞」。その天然のミネラルを豊富にふくんだ水を使った、お肌にやさしいスキンケア商品をは販売しています。



▶ 道の駅の管理・運営

ジェラートやパンが人気の道の駅いわいずみと、分校跡地を利用した道の駅三田貝分校。岩泉町内にある2つの道の駅を運営し、町に賑わいを創り出しています。



✓ CHECK! 岩手にゆかりのあるアスリートを応援しています

東日本大震災と台風10号被害の際、勇気づけられたのがアスリートの活躍でした。その時の感謝の想いをこめて、岩手ゆかりのアスリートにヨーグルトなどを提供しています。また、売り上げの一部を生産者の方に還元し、地元産業の振興に力を入れています。

