

第九回

JFE エンジニアリング



JR 鶴見線弁天橋駅下車、徒歩0分。駅を降りてそこから広がる広大なエリアがJFEエンジニアリングの敷地である。約3000人が働いているという。その社員食堂も広がった。「ベイプラザ」と名付けられた社員食堂の席数はなんと500。

「当社は男性職員の比率が高いため、ポリシーームを重視したメニュー構成になっています。仕事の中の唯一の楽しみが食事ですので、しっかりお腹を満たしてもらえようになっているんです」と語ってくれたのは総務部の高松宏至さん。

確かにこの日の「牛すきやき」の定食などかなりのポリシーームだ。ただ、カロリー、塩分は表示しているの、健康を考えてメニューをセレクトすることもできる。「ラーメンのメニューも充実していて、札幌から博多までレパートリーは豊富です」

定食、中華麺、カレーなどが中心の2階に対し、そばやうどんを供するのが1階の「末ひろ」。こだわりは相当なもので、麺は自家製麺機で毎日製麺。そば粉6に対し、つなぎの小麦粉4という本格派。つゆは天然素材だけの本が

えし。一晩寝かせた清水でじっくりだしを引く。「オリジナルの「八味」がありまして、こちらも評判です」

七味ならぬ八味。かんずりを主材料とし、山椒やゆずを加えて作られており、辛さと共に深みのある味が特徴的だ。

将来的には、そば粉8、小麦粉2の比率の「二・八そば」をめざすということで進化は止まらない。施設内の工場には弁当も配達するほか、エリア内には喫茶や居酒屋もあり、食に関してはすべてが揃えられた空間であった。

限りなく広いスペースに、そばやうどんのこだわりは本物

- 1 とにかく広い、「ベイプラザ」2階の空間
- 2 レーンが分かれているので、渋滞することなく、希望のメニューが受け取れる
- 3 この日の定食は、鮭のねぎみそ焼き、かた焼きそば、牛すきやきの3品
- 4 1Fにあるのが、そばとうどんを供する「末ひろ」
- 5 七味ならぬ「八味」。山椒やゆずがアクセントに
- 6 毎日、粉からつくられた麺が茹で上げられていく
(*一般の方は入場できません)