

ワクワクが止まらない!さんれいフーズ社内報

月刊

# フラット!

1号

2024.12

特集

## さんれい カニガイド

SANREI TOPICS

島根イタリーに食材協賛  
優秀安全運転事業所表彰 銅賞  
海外展開に向けた取り組み

トツゲキ!となりの〇〇さん  
物流部 江原裕介さん

ワインソムリエ塚本主事おすすめ!  
クリスマス料理×ワイン

INFORMATION

年間休日/決裁ワークフロー  
安来工場TV放映

表紙写真: 境港工場 撮影・遠藤 有美

# さんれいかに カニガイド

基礎知識編



さんれいフーズとカニの関わりについて取り上げると今回だけではとても収まりません！今後も積極的に取り上げていきたいと思  
いますが、まずはカニの基礎的な知識、当社のカニの流通と取り  
組みについてご紹介します。

## 爪下

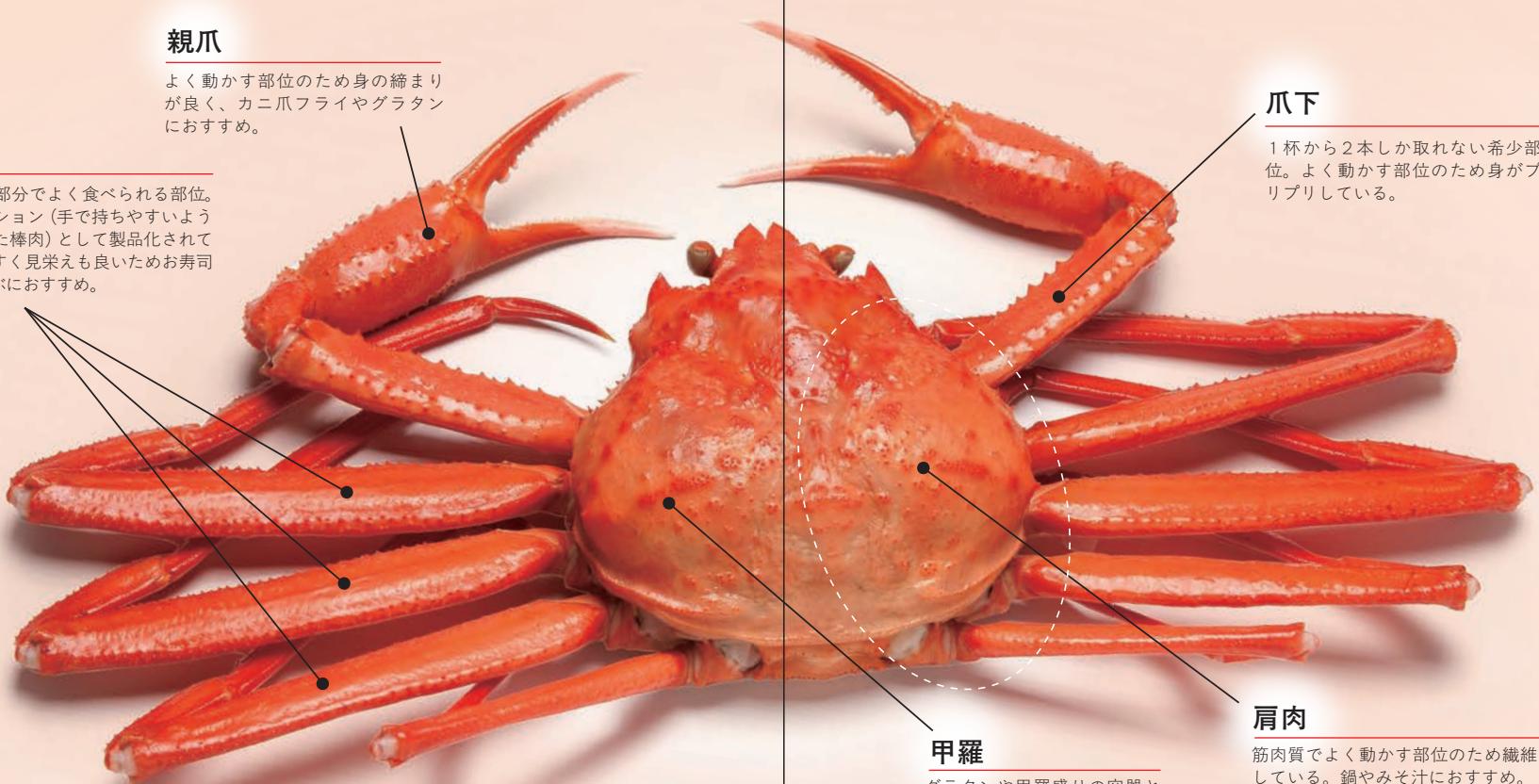
1杯から2本しか取れない希少部  
位。よく動かす部位のため身がプ  
リプリしている。

## 肩肉

筋肉質でよく動かす部位のため繊維がしっかり  
している。鍋やみそ汁におすすめ。  
(身を掻き出そうと集中しすぎるあまり無言になっ  
てしまうことはきっと皆さんもありますよね。)

## 甲羅

グラタンや甲羅盛りの容器と  
しても使われる。



## 親爪

よく動かす部位のため身の締まり  
が良く、カニ爪フライやグラタン  
におすすめ。

## 棒

一番太い脚肉部分でよく食べられる部位。  
棒肉や棒ポーション(手で持ちやすいよう  
殻を一部残した棒肉)として製品化されて  
いる。食べやすく見栄えも良いためお寿司  
やしゃぶしゃぶにおすすめ。

## 境港の紅ズワイガニ漁獲量



出典 鳥取県公式サイト「境港のベニズワイの漁獲量と金額」

## 全国のズワイガニ漁獲量



出典 家勉キッズ「ずわいがにの漁獲量」

## ズワイガニ

ズワイガニは全体の色味  
が茶色で、加熱して初めて  
赤くなります。ズワイガニの  
生息地はカナダ・アメリカ・  
ロシア・ノルウェー・日本海と広範囲  
に渡り、水深100m〜500mあたり  
に生息しています。

第1事業部では主にカナダ・ロシア産  
のズワイガニを買い付け、地元の旅館や  
飲食店などにセクション(甲羅を取って  
縦半分にした形)や姿(加工無し)を  
販売しています。第2事業部ではカナダ・  
ロシア・アラスカ(現在は楚海・ノルウェー  
産のズワイガニを買い付けます。その  
後、ベトナム・インドネシアの各協力工場  
へズワイガニを船で運び、現地工場で加  
工した製品を日本へ輸入します。そして、  
全国の得意先へ加工された製品を販売し  
ています。

またカニの相場は、漁獲量と国際情勢、  
購買力に大きく影響を受けます。昨今の  
ウクライナ侵攻により、本来ロシアから  
アメリカへ輸出されるズワイガニが、ア  
メリカに輸出できず行き場を失い日本へ  
流れてくる事態が数年前に発生しました。  
在庫している分より安い原料がロシアか  
ら流れてきたため、当社も例外なく在庫  
を売り切るために商品を評価替えせざる  
を得ませんでした。特に第2事業部の営  
業立かせの期間がこの12月でようやく終  
わりを迎えようとしています。

## 紅ズワイガニ



紅ズワイガニの生息  
地はロシア・日本・韓国  
で、境港での漁獲量は国内  
でもトップクラスを誇ります。水深約  
400m〜2700mに生息し、ズワ  
イガニと比較して深い海域に生息してい  
ます。水圧の高い深海に生息するため、  
殻が柔らかく、身に水分を多く含んでい  
ます。そのため、鮮度が落ちやすく冷凍  
加工や缶詰加工されることが多いです。

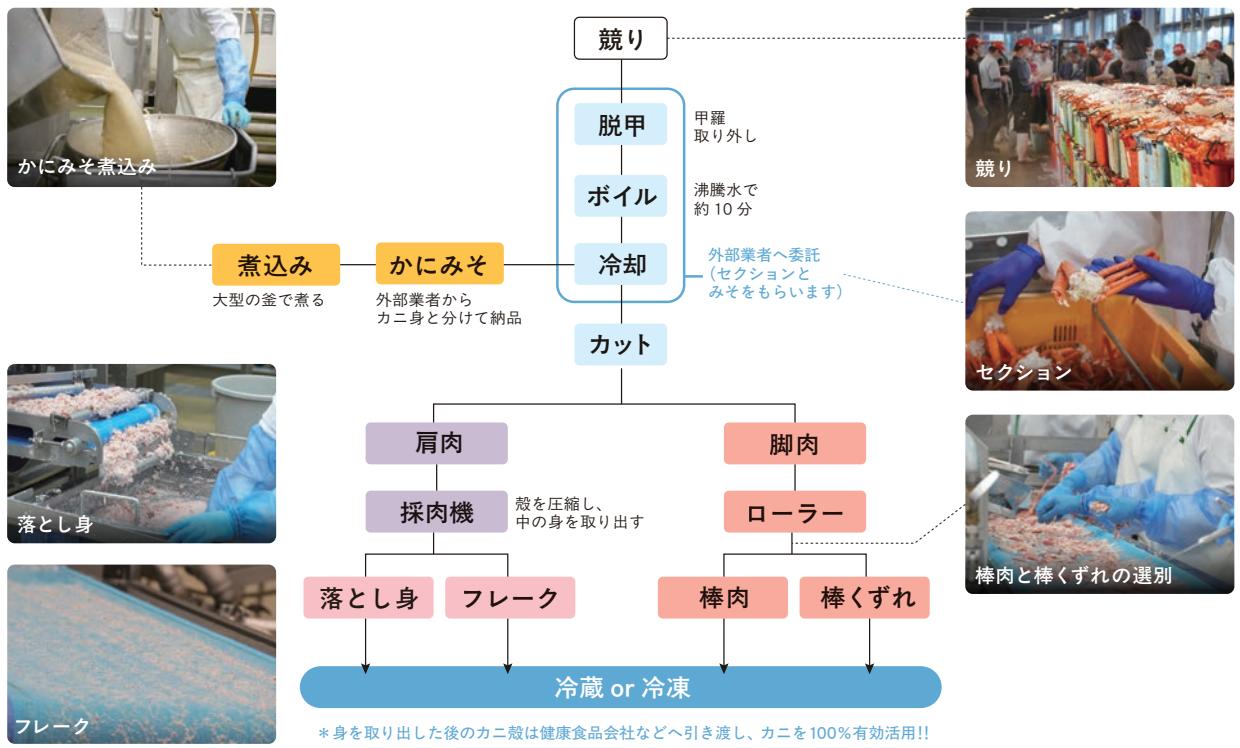
境港で水揚げされた紅ズワイガニは  
大中小のサイズに分け、姿のまま販売  
するAと加工用のBに分類されます。  
当社が加工するために買い付ける紅ズ  
ワイガニは加工用のBで、1カゴ約30  
kgのカゴ単位で買い付け、小サイズだ  
と120杯前後入っています。当社は  
カニの仲買権を持っているため禁漁期  
間の7月〜8月を除き、競りがある日  
は朝7時前から参加しています。

またカニは時期によって身入りが変  
化することをご存知ですか？春から秋  
に漁獲した原料は脚肉が詰まっておら  
ず、工場でカニ身をローラーで押し出  
す際にスツと殻から身を出すことがで  
き、単価が高い棒肉として製品化でき  
ます。11月〜3月頃の冬に漁獲した原  
料は身が詰まっており、ローラーで身  
を押し出す際に殻と身が干渉し形が崩  
れてしまいます。棒肉として使用でき  
ない身は単価が低くなる棒くずれなど  
で使用します。

[KANIMEMO] ズワイガニよりも紅色が濃いことから昭和23年(1948年)に農林水産省水産試験場により紅ズワイガニと名付けられました。

[KANIMEMO] 山陰ではズワイガニのオスを松葉ガニ、メスを親ガニ、セコガニとも呼びます。

# 境港工場 カニ加工工程



	原料原産地	加工地	販売国
ズワイガニ	第1事業部	カナダ(ガルフ地区) → 水揚げ港で加工 ロシア → 船内で加工・凍結	日本 商社・メーカーから仕入れ
	第2事業部	カナダ・アラスカ・ロシア・ノルウェー	ベトナム協力工場 インドネシア協力工場
紅ズワイガニ	第1・第2事業部	日本海(境港・韓国東海岸)	境港工場 韓国協力工場
	製造部	主に境港	境港工場

自社製品

〈海外にある協力工場〉

- ズワイガニ加工
  - ・ベトナム(ホーチミン)
  - ・インドネシア(スラバヤ)
- 紅ズワイガニ加工
  - ・韓国(江口・厚浦)

カニを扱う各部門の取り組みについて聞いてみました。

SCM本部 佐々木副本部長

**ズワイガニの品質にこだわる**

第1事業部にとってカニは、冬のメイン商材で、工場製品も含め3億円〜5億円の売上があり大きなインパクトがあります。第1事業部で販売するカニはセクション、または姿のままポイルしたものがメインで、旅館関係に販売しています。仕入先は主にカナダ東側のガルフ地区で、窒素凍結技術により鮮度を保ったまま国内に輸入されます。今後の戦略としては、ガルフ地区で取引している業者の仕事が丁寧なので、その丁寧さを評価してくださる顧客を確保し、リピートに繋げていきたいと考えています。併せて、和食だけでなく洋食への展開についても考えており、有名シェフを招いた料理教室などを開催して販売に繋げる取り組みを始めています。

第2事業部 角田部長

**自社製品と知らずに食べているかも？**

第2事業部の事業の柱に境港工場のカニ加工事業があります。境港工場では2種類のカニを扱っています。

一つは海外で漁獲、加工されたズワイガニを解凍・パック詰めし、チルド商品を中心に豊洲市場(以前は築地市場)などへ向けて毎日出荷しています(年間200トン)。

もう一つは境港で水揚げされた紅ズワイガニを年間約700トン購入し、約200トンのむき身製品を生産しています。山陰でも全国チェーンの回転寿司にカニ身やコロッケが採用されたり、ほかほか亭では1月よりカニクリームコロッケが販売されるなど営業努力が実を結んでいます。まだまだ面白い話が満載ですよ！興味のある方はぜひ境港工場に遊びにきてください！お待ちしております！

第2事業部 水産品グループ 山本グループ長

**協力工場と共に築く  
さんれいブランド**

現在カナダ(ニューファンドランド島沖)・ロシア・アラスカ・ノルウェーからズワイガニを買い付け、インドネシア・ベトナムの協力工場へ船で運び、製品を国内に輸入しています。韓国の協力工場は紅ズワイガニを加工しています。当社の強みは在庫を切らさないよう生産していることと、品質のばらつきが少ないことです。営業をしていた頃に「さんれいのこのパッケージだから安心して買っている」と言っていたことを鮮明に覚えています。

第2事業部において以前はカニが伸びていましたが、資源量や国際情勢など環境が変わったことにより現在はコロッケの販売が伸びています。当社が成長していくためにカニむき身事業のあり方の転換点に来ていると思います。

## 「第4回島根イタリア」に食材協賛

10月26日、27日に松江市のくまきメッセで「さんいん輸入車ショー&さんいんEVショー」と同時開催された「第4回島根イタリア」に、当社および島根さんれいが食材協賛を行いました。島根イタリアとは、島根県内の有名イタリアンシェフが集まり、島根の食材の素晴らしさを伝える食イベント。浜田市で過去3回開催しており、4回目の今回は初の松江開催となりました。

「地域の食を盛り上げたい」「頑張る地域を応援したい」という主催者の想いと当社の想いが一致し、食材協賛という形でイベントの協力を繋がりました。主催者のぐるなび西田一平さんは、「島根県西部には美



▶松江支店 田島支店長  
「地域の皆さまにイベントに絡んでさんれいフーズの存在感を高めたいと思います。今後も土曜夜市やササノオマジックゲームなど地域のイベントに積極的に楽しみながら、絡んでいきたいと思えます。(ポイントは楽しみながらです)」

味しいものがあるのに、外食する機会が少ないと感じた。「山陰の食材の魅力伝えるため、外食できる機会を作りたい」とシェフと話し合う中で開催に至った。さんれいフーズさんに食材を協賛していただくことでシェフの負担が減るのでありがたい。また、スタッフの皆さんがイベントの手伝いに来てくれるなど、地元企業として山陰の食イベントを応援したいと思って動いてくれていることが嬉しい。」と語りました。

左：当社がホールトマトなどを提供「猪スネ肉のラグーと島根野菜のポモドーロ パスタフレスカ フェットチーネ」

右：島根さんれい 浜田営業所 岡本所長（前列左端）、主催のぐるなび西田さん（後列左から2人目）、シェフの皆さんと集合写真

## 優秀安全運転事業所表彰で「銅賞」を受賞

当社は、自動車安全運転センターが主催する優秀安全運転事業所表彰において「銅賞」を受賞しました。過去1年間の事故や違反などを記した運転記録証明書を調査し、安全運転や無事故に努め、交通事故防止に貢献した事業所を称える表彰です。

4年前に旧マルテSFが金賞、2年前に旧さんれい製造が銅賞を受賞しており、さんれいフーズとしての受賞は今回が初めてです。今回の受賞は、日々安全運転を心がけている社員の皆さんのおかげです。今後も社員一同、より安全への意識を高め、交通事故防止に努めていきたいと思います！



当社含め5社が受賞。出席：総務グループ 但見さん（右から2人目）



## さんれいフーズ海外展開に向けた取り組み



第3事業部  
古杉部長

「グループ長期ビジョン」に掲げた食品グループの目標の1つである「カニ事業安定成長と高次加工品の拡大」という目標のもと、新販路拡大に向け海外輸出の強化と体制構築の準備を進めております。

現状、当社製品の海外輸出の年間売上は約2億円。アメリカ・シンガポール・香港・台湾・韓国の5か国に向け輸出しています。海外輸出は当社を介しての取引（間接貿易）がほとんどです。

今後は直接貿易を進めたいと思っており、現地での商談や市場開発などを通して準備をしています。また未輸出先エリアである欧州・オーストラリアなどへの自社製品輸出、北米に対応した製品の立ち上げを進めていきたいと思っています。最近では海外展示会の視察や商談に向いたり、JETRO（日本貿易振興機構）と協力して先方の商社や販売網の紹介を受けたりするなど、挑戦を進めている段階です。

### 当社製品 海外輸出の現状

#### アメリカ

当社は2019年より商社との取引の中でコロッケ4種（カニ・カキ・ウニ・ホタテ）をアメリカ向けに輸出しています。主に日系スーパーや日本食の飲食店などで販売されており、2023年度の売上は約1400万円（コロッケ約34万個）となっています。

#### 台湾モス

第3事業部による台湾モスバーガーへの当社製品「北海道ほたてクリーミーコロッケ」の納品が開始されました。以前から取引のある商社からの紹介で、今年度9月より63万個の納品が決まりました。「北海道フェア」のサイドメニューとして採用され、販売は予想以上に好調。今後はソースの粘度を固めに変えた同コロッケも追加で試作品を出す予定で、納品が決まれば継続した取引に繋がります。



千貝白雲 可樂餅

### さらなる海外進出へ向けて

#### 「SIAL Paris 2024」視察&商談 in パリ

現地の卸売業者との商談および情報収集のため、世界最大級の食品見本市「SIAL Paris 2024」へ参加。また当社コロッケを現地の卸売会社6社の方々に試食していただき好評を得ました。欧州では当社のようなコロッケは目新しさもあり取り扱いを希望する声もありましたが、輸入の規制やコストパフォーマンスなどの観点を懸念する声も。今後欧州での販売を目指す上では味を知り、関心を持つてもらえたことが収穫となりました。

#### 日本食品商談会 in バンコク

取引銀行主催の日本食品商談会へ参加。現地では6社から商談申込があり、現在商談を行っています。相手企業は日本の外食チェーン店のフランチャイズ\*を展開している企業や、多店舗展開の大手量販店、大手業務用食品卸売企業など可能性を感じる会社が多く、価格条件や品質条件など確認しながら、商談を継続していきます。

#### 対面販売に向けた商談 in シンガポール

ショッピングモール内のフードコートへの当社コロッケ対面販売の店舗出店の提案を頂いており、実地の視察と今後のビジネスプランの打ち合わせのため訪問。現地パートナーが当社を知ったきっかけは、日本国内の輸出展示会にて当社コロッケを試食して気に入ったことからです。



当社製品の海外輸出に取り組む第3事業部トマス主査（写真左）

\*フランチャイズ:ある企業（フランチャイザー）が自社のブランドやビジネスモデルを他事業者（フランチャイジー）に提供し、見返りとして一定のロイヤリティ（対価）を受け取るビジネスモデルのこと。フランチャイジーは、フランチャイザーの成功したノウハウを活用して事業を運営することができる。

# トツゲキ! となりの 江原さん

物流部 地域物流グループ 主査  
2010年入社

江原 裕介さん

## ■江原さんの仕事について

地域物流グループには物流支援とサポートがあり、私は14年間ずっと物流支援を担当しています。主な仕事は、運送会社のトラックから商品を下ろし、納品書をもとに仕入れる業務、フォークリフト・ピッキングドリフトを使用し大棚に商品を格納する入庫、棚から取り出す出庫、他社倉庫の在庫管理です。在庫管理では外部倉庫のニチレイ・ロジステイクスに預けている商品や境港FAZの在庫を管理し、自社の在庫が減ったら各倉庫から商品を手配し入庫します。

また生産性を管理するロジメーター管理も行っています。一人ひとりの作業時間を集計し、全体の時間から人員の過不足や改善点を可視化することで改善に繋げる取り組みです。他にも、物流支援は米子から他の拠点に商品移動させる移管業務、サポートは得意先別・営業担当者別の梱包や仕分けなどがあります。

## ■仕事のやりがい

成長を実感した時にやりがいを感じます。入社当初は出入庫作業しかできず、同じ仕事の繰り返しでしたが入社3年〜4年目の時、当時他社倉庫の在庫管理を担当していた先輩に自分から仕事を教わりにいき、その仕事を引き継ぎました。在庫管理は、状況や時期に合わせて在庫量を考える必要があります。与えられた仕事をするだけでなく、自分で考

えて色々な仕事ができるようになることで、成長を実感しました。

## ■失敗談や心がけていること

出庫を間違えたり、他の拠点の荷物を積み間違えたり、ミスは色々してきましたが、失敗は成功のもと」と思っています。失敗したままだと結局また同じミスをしてしまうので、失敗して終わりではなく「次はどうしよう」と失敗の原因や改善策を考えて仕事をしようという心がけています。

## ■今後取り組みたいこと

倉庫の仕事が大体分かってきたことで、改善が必要なこともたくさんあると感じています。最近では展示会や外部の倉庫を見学する機会もあり、他社の取り組みや自社に活かせる知識を少しずつ得ています。全体の効率化を考える時に、新しく得た知識を会社に還元し、改善に繋がりたいと思っています。

## ■江原さんのオフタイム!

【釣り】先輩に教えてもらったことをきっかけに始めました。写真は今年5月に商品部 足立部長と一緒に釣った1.7kg・1.8kg・2.2kgの特大アオリイカの魚拓です。大きすぎて食べきれず、今も冷凍庫に残っています…(笑)



文・佐野 仁美

# クリスマス料理×ワイン

ワインソムリエである  
私がオススメする  
6品を紹介します!



商品部 塚本主事

もうすぐクリスマス。ワインソムリエの資格を持つ塚本主事からクリスマス料理にピッタリなワインをお聞きしました。料理の特徴に合わせたワインを飲むと間違いなし。クリスマス料理やデザートより一層引き立てる一品に出会えるかも…!



## フライドチキン× スパークリングワイン

パーチョ・デラ・ルーナ キュベ・ブリュット

フライドチキンには、油をさらっと流し込んでくれるスパークリングワイン（辛口）をおすすめします。フレッシュさがありながら、濃厚さのバランスも抜群。辛口でスッキリとした味わいは食前酒にもピッタリです。



## クリームソース系× まったり白ワイン

1924ダブル・ゴールド バタリー・シャルドネ

同じブドウから造ったワインでも発酵時に保存する入れ物で味が変わります。この商品は木樽で12ヶ月保存されており、樽の風味が移ることでもまるでバターのようなクリーミーな味わいに。クリームソースを使うパスタやグラタンなどの料理に合わせてほしい白ワインです。



## トマトソース系× 渋み・酸味の バランスが取れた赤ワイン

クネ クリアンサ

12ヶ月熟成したクリアンサと呼ばれるスペイン王室御用達の赤ワイン。渋みと酸味のバランスが程よく、トマトソースの甘味と酸味に合います。トマトソースを使うパスタや鶏のトマト煮込みなどの料理におすすめの一品です。



## お肉料理 × 柔らかな赤ワイン

プティ・ベコ AOC サンテミリオン

肉料理には鉄板の組み合わせの赤ワイン。なかでもとっておきの美味しい牛肉を使った料理には、渋みの少なく口あたりが柔らかな赤ワインをおすすめします。なめらかな口あたりになるメルロー種と呼ばれるブドウを100%使用しているため、美味しい肉料理がさらに引き立ちます。



## デザート × 極甘口貴腐ワイン

シャトー・ルーピアック・ゴードイエ

ワインは赤・白だけでなく、他にも様々なジャンルがあります。特別な気候で育てられ、ぎゅっと糖分が凝縮された貴腐ブドウから造られた貴腐ワインは極上の甘さ。そのままデザートとしても飲める程です。



## 和洋中いろんな料理 × ノンアルコール白茶スパークリング

ラルチザン・デュテ ホワイトティースパークリング

ノンアルコールスパークリングもブドウから造られるのが主流ですが、この商品は白茶から製造。白茶の上品な香りとなめらかな甘みは、和洋中どのジャンルの料理にもピッタリ。ワインやアルコールが飲めない方だけでなく、普段お酒を飲む方にもおすすめの一品です。

年間休日11日増加がもたらすもの



10月度の経営会議にて、来年の年間休日数が審議され2025年は122日と決定。現在の休日数111日から11日増加します。2023年の全国統計によると当社と同規模の会社の72.3%が「週休2日以上の休日制度」を採用し、52%の会社が「年間休日数120日以上」と回答。年間休日数122日は全国標準に並びます。

審議の過程では、休日増加は業務へ影響を与えようとする意見もあり、人員増や業務の見直しが必要になるとの意見も出ましたが、畠山専務は「今回の大幅な増加はインパクトがある。属人的な仕事や不要な仕事を減らすまたは見直すきっかけになる。業務改革は全社で取り組みたい。より働きやすい職場づくりが加速すれば」と期待しています。

経営会議では休日増加と同時に勤務時間の改定が承認されました。休日数が増加する代わりに、

1日の勤務時間が20分延長になり8時間となることで、1時間ごとの有給休暇が取りやすくなります。急な子供の送迎や通院など、従来半日の取得が必要だった有給休暇申請が1時間単位で行える予定です。注意が必要なのは、取得が義務付けられている年間5日の有給休暇のカウントに、法律上これは含まれないことです。就業規則の勤務時間変更については左記の通りで2025年1月1日から実施します。1時間単位の有給休暇取得は勤怠システム変更後の3月以降になる予定です。

●就業規則

改訂前

第50条(所定勤務時間)  
〔労働時間〕 7時間40分  
〔休憩時間〕 1時間20分

改訂後(2025年1月～)

第50条(所定勤務時間)  
〔労働時間〕 8時間  
〔休憩時間〕 1時間

●年間総労働時間数(勤務日数×1日労働時間)

改訂前 (365-111)日×7時間40分 = 約1,947時間  
改定後 (365-122)日×8時間 = 1,944時間

※所定勤務時間の変更による年間総労働時間数は変わりません。  
※給与計算はこれまでも8時間で計算していたため給与に影響はありません。

さんれいフーズ安来工場TV放映されます！

BSSテレビが毎週土曜お昼に放送している「JOY!+(ジョイプラス)」。今年最後の放送となる12月28日の番組内で、安来工場と「かに屋が作ったかのにクリームコロッケ」が紹介されます。コーナー名「山陰イイモノ応援+(プラス)」で約4分程度紹介される予定です。リポーターの山田ちゃーはんが当社のクリームコロッケを食レポします！このコーナーはAmazon「日本ストア」のコラボ企画。皆さん録画予約の準備を！



BSSテレビ  
12月28日(土)  
お昼から放送！

▲山陰イイモノ応援+公式サイト

〈保存版〉  
スマホで写真に残しておく  
と便利！

	承認ルート	起案部門			本部		役員			
		起案者	所属長	部長	副本部長	本部長	執行役員	常務	専務	社長
交際費 (かかった総額)	10万円以上▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	5万円以上▲	●	●	●	●	● 本部長まで(従来は社長まで)				
	5万円未満▼	●	●	●	● 部長まで(従来は社長まで)					
広告宣伝費 (金額によらず)		●	●	●	●	●	●	●	●	●
資産	100万円以上▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	100万円未満▼	●	●	●	●	●	●	●	●	●
研究会合費	1人あたり2千円以上▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	1人あたり2千円未満▼	起案不要(従来は専務まで)								
その他	100万円以上▲	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	5万円以上~100万円未満	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	5万円未満▼	起案不要(従来は専務まで)								

※交際費・広告宣伝費・資産・研究会合費以外の科目については「その他」と表示しています。

決裁ワークフロー簡素化

業務の簡素化と迅速化を目的に、11月から決裁ワークフローが変更されました。会議や研修のお弁当・お茶などの経費である「研究会合費」は一人あたり2000円未満なら決裁は不要に。「交際費」はかかった総額に応じて、最終決裁者が部長や本部長となります。部長と本部長はこまめな経費管理をしましょう。Xipoint上はすでに変更済みとなっています。

フラット！企画募集

「こんなネタがあるよ！」「こういうことが知りたいな」「今さら聞けない○○について取り上げてほしい」など様々な思いを企画や川柳にして教えてください。その他にもフラット！を読んだ感想や意見なども募集しています。採用された方の中から抽選で編集チームからプレゼントをお届け！どしどしご応募をお待ちしています♪

応募フォーム



(月に1人3通まで)

募集内容

- ・企画や記事のネタ
- ・さんれいフーズ川柳
- ・感想やご意見など

PRESENT

採用された方の中から抽選でプレゼント！



1名様  
澤正宗  
純米酒 1本

山形の美味しい地酒「澤正宗」純米酒 1.8L(古澤酒造)



1名様  
十勝  
純米・純米吟醸  
2本セット  
北海道産にこだわった日本酒「十勝」純米720ml  
純米吟醸720ml(上川大雪酒造)

【さんれいフーズ川柳募集中!】各部署のあるある話や仕事への思いなどを川柳にしてみませんか? ご応募お待ちしております♪

並河 元の日々の写真からとっておきをチョイス！

# Genstagram

ちょっと前の話ですが、ニッスイさんのアテンドで遠くアラスカ州ダッチ・ハーバーに行かせてもらいました！二度と行くことはないかな…。

ベーリング海で獲れる鮭鱒や蟹の一次加工工場があり、JFSA<sup>※</sup>会員のみならずNCF<sup>※</sup>やJFDA<sup>※</sup>会員も交えての視察となり、多方面で刺激を受ける機会となりました。私はなぜか半袖で寒そうな写真ですが、10度なかったと思います…。

並河 元

※ JFSA：日本外食流通サービス協会(当社加入)

※ NCF：日本業務用食材流通グループ

※ JFDA：全日本外食流通サービス協会

 Genstagram\_sanrei



  #海外視察 #アラスカ州 #さんれいフーズ

## さんれいフーズ社内報フラット！1号

2024年12月15日発行

発行者 株式会社さんれいフーズ

責任者 畠山 広幸

編集長 下城 良明

編集 佐野 仁美

遠藤 有美

齋尾 海空

デザイン creative company d-magic

[社内報に関するお問い合わせ]

社内報編集チーム

MAIL koho@sanrei-foods.co.jp

 株式会社さんれいフーズ

## フラット！編集後記

### ●編集長 下城 良明

調べれば調べるほどカニについて知らなすぎることを実感しました。ズワイの文字とにらめっこする毎日で見事にゲシュタルト崩壊。次号はどの単語でゲシュタルト崩壊するのか。

### ●編集 遠藤 有美

表紙の境港工場のカットは何十枚も撮りました…。「カニの工場」感が伝わる写真になったでしょうか？現場で作業されている方の素早い手つきに驚かされました。

### ●編集 佐野 仁美

同じ社屋で働いていますが、普段はあまり話す機会のない物流部。今まで知らなかった仕事内容も聞くことができ勉強になりました。インタビュー中、釣りの話が一番盛り上がりました(笑)

### ●編集 齋尾 海空

お酒はほぼ飲まないですが、どのワインもすぐに飲みたくなるほど塚本主事のお話が面白かったです！詳しい方に聞くと学びがあって楽しいなと実感しました。