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！

5号
2025.4

特集

入社1年目のリアル！

ワークライフバランス宣言から10年
働き方改革の歩み

〈SANREI TOPICS〉
春期総合食品展示会／ジュニアボード研修 役員プレゼン

〈経営層に聞く！さんれいフーズの未来〉
取締役 常務執行役員 門脇 寛行

〈トツゲキ！となりの〇〇さん〉
第2事業部 福岡オフィス 主査 川上 亮さん

わたしの新入社員時代

〈INFOMATION〉
新しくなったタイムプロ／本社WEBブース設置／ジェフサ・カレッジ
〈拠点だより〉ミートセンター 作業環境改善！

表紙写真：地域物流グループ 木嶋さん（左）、渡部グループ長（右） 撮影：遠藤 有美

さんれいフーズ入社２年目を迎えた社員にアンケート！

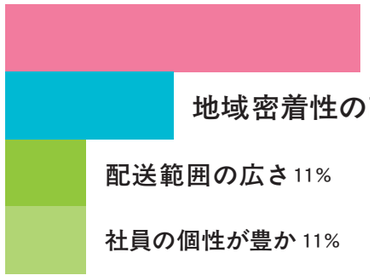
入社1年目のリアル！

2024年度に入社した新入社員も、早いもので入社から1年が経ちました。
慣れない社会人生活の中で日々仕事に向き合い頑張ってきたと思います。
今回は、入社から１年経った社員を対象に１年間を振り返るアンケートを取り、
印象に残ったことや成長エピソードなどを紹介します。

1年間を振り返って印象に残っていること

- 営業ルートを任せてもらえて嬉しかった（第1事業部）
- 開発した商品を褒めてもらえた（商品開発部）
- 先輩に「ありがとう」と言われた（物流部・第1事業部）

入社後の新発見・ギャップ



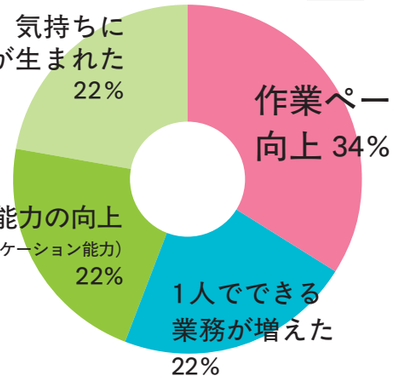
取引先の多さを挙げた社員が多く、身近な飲食店や旅館、自衛隊など想像していなかった取引先に驚いた社員も。家族との思い出のあるお店が取引先だったという社員もいました。

「仕事を任される」という大きな挑戦が印象に残っています！

メディカルグループ 長野 佑美佳さん

食品展示会でメディカルブースの運営を任されたことが印象に残りました。テーマや商品、展示方法などとても悩み、上手くいかない部分もありましたが、先輩方に助けていただき、無事に展示することが出来ました。大きな挑戦だったからこそ印象に残っています！

成長を実感した出来事



日々の業務の積み重ねで販売システムを使えるように

第1事業部 豊岡支店 津崎 優花さん

以前はお客様から注文を受けた時に何の商品か分からなかったり、注文を受けた商品の前の履歴を見たり出来ませんでしたが、今は大体分かるようになっており、成長したなと実感しています。最初は使いこなせなかった販売システムも今では色々な機能を使えるようになってきました。

今後チャレンジしたいこと！

- 倉庫業務だけでなく配送業務もしたい！
- 出張にたくさん行ってみたい！
- フォークリフトの資格試験合格！
- お客様へのメニュー提案
- 事務だけでなくピッキング業務もしたい！

試験に合格して憧れの先輩のようになりたいです！

物流部 地域物流グループ 木嶋 拓海さん

今年の５月からフォークリフトの資格試験があるので、合格して今後の仕事で先輩方の力になれるよう、また少しでも憧れの先輩に追いつけるように頑張りたいです。

こんな自社製品があったらいいな！

カニを使った商品だけでなく、甘い商品を求める声もありました。１年前まで消費者であった社員の声は、さんれいフーズに新たな風を吹かせるかもしれません♪

編集・齋尾海空

ワークライフバランス宣言から10年
働き方改革の歩み

2015年にワーク・ライフ・バランスポリシーが策定されてから10年を迎えました。今回はこの10年間で私たちの働く環境がどのように変化したか見ていきましょう。

編集・下城 良明

2015 ▼ 2025

コンプライアンス是正期 2015〜2017

2015 ワーク・ライフ・バランス・ポリシー策定
業務手当（みなし残業）廃止
残業時間の可視化取り組みスタート
業務改革プロジェクト発足

テーマ
- 長時間労働を解消しワークライフバランスを正常化
- 残業時間削減で社員教育の時間を確保
- 人事制度の見直し

2016 勤怠管理システム導入　紙管理から電子管理へ移行

2017 NEXT会議　時短と人材育成をテーマに取り組む

時短推進期 2018〜2019

2019 人事制度改定
（コース設定、等級見直し、職務別等級別基準書作成、新考課表作成など）

人への投資加速期 2020〜

2020 移動に制限がかかり、Teams活用で遠隔地間ではオンライン会議が主流に

2021 就業時間変更　8:00〜17:00 ▶ 8:30〜17:30
オフィスでやさい導入

2022 びずめし導入

2023 アニバーサリー休暇制定
ラフールサーベイ導入

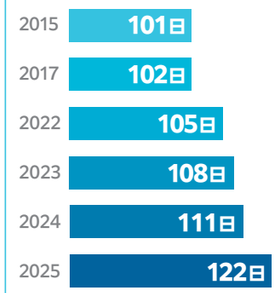
コロナ禍

価値観尊重期 2024〜

▶DEIや女性活躍、エンゲージメント向上など

2025 *What's Next?*

年間休日推移



ベテラン社員に聞く働き方の変化

VOICE 01

第1事業部　米子支店
副参事
三好 幸弘さん

働き方の柔軟性

私が入社した2005年頃を振り返ると、朝は7時出社で夜は21時退社、日をまたいで棚卸をするハードな毎日でした。当時はまだスマホがなく、業務はアナログが主流で手作業が多いため、随分受注入力作業に時間がかかっていました。

出雲支店に異動となった2015年頃、受注システムの導入や、ボイスピッキングといったツールが入り、徐々に業務スピードが上がっていくのを実感しました。ここ数年では水、日休みが、土、日休みに変わり、以前より家族サービスができるようになったことが個人的に嬉しく感じています。また、物流問題で商品発注から到着までのリードタイムが伸びており、得意先から早めに注文いただくようにご協力いただいていることも日々の負担軽減に繋がっていると思います。

今後は価値観の多様性を尊重する時代になり、柔軟な働き方が求められると思います。その中で社員が活き活きと仕事をし、最高のパフォーマンスが発揮できる環境になれば良いと思います。

VOICE 02

第1事業部　出雲支店
副参事
多久和 麻美さん

デジタル化で変わる働き方

私の中で10年前は割と最近の感覚ですが（笑）最近はやはりデジタル化がすごく進んでいます。

以前の受注受付は、電話、FAXが主流（むしろ当社書式のFAXが画期的だった時代）。現在はインフォマートやTANOMUなど受注データを取り込むだけで完了するスタイルに変わりつつあり、受注入力の時間削減はもちろん、商品のコードや数量の打ち間違いなどのミスが大幅に削減できています。

また、Teamsの活用も大きな変化でした。昔は展示会でしか顔を合わせることのなかった遠方の社員とは電話だけのやりとりでしたが、Teamsの導入でお互いの顔が見えるオンラインミーティングができるようになり、意見交換の機会が増えました。

そして、本社から離れた拠点に在籍していてもTeamsなどを利用し、プロジェクトメンバーとして活躍することもできるようになりました。遠方、子育て中や、勤務時間などの都合で今までこういった機会がなかった社員にもっと活躍の場を作って会社に活気が出るといいなと思っています。

これからの「働き方」

この10年での働き方の変化について、一番大きな要因は働くことへの考え方が変わったことではないでしょうか。以前は遅くまで会社に残って頑張ることが当たり前で、それが評価されていました。現在では仕事を早く終わらせて帰る、会社を休むといったことに対する引け目や申し訳なさの感覚が薄らいできているのではないでしょうか。ツールの活用や制度変更も重要ですが、やはり一番は心理的な変化が大きいと思います。皆さんはこれからどんな働き方になったら良いと思いますか？どうすればより働きやすい環境になると思いますか？応募フォームからコメントお待ちしております。

数字で見る働き方の変化

平均残業時間（月間）	総労働時間（年間）	休日日数（年間）
2014年 34時間	2014年 2432時間	2014年 98日
▼	▼	▼
2024年 18（概算）時間	2024年 2165（概算）時間	2025年 122日
−16時間	−267時間	+24日

※2024年の平均残業時間と総労働時間は旧さんれいフーズの組織を基準とし、部門等を調整し算出しています。

SANREI TOPICS 1

春期総合食品展示会

3月4日・5日・11日・12日の4日間に渡り、豊岡・鳥取・米子・萩（島根さんれい）の4会場にて「成長と結実」をテーマに春期総合食品展示会を開催。出展メーカー74社、4日間で延べ1950名（概算）が来場されました。春の新商品紹介をはじめ、当日限りの超特価品、空くじなしの抽選コーナー、自社コーナーなどを多数用意し、商談が行われました。商品部 足立部長は「当社社員一人ひとりが動員をしっかり図ってくれたおかげで、4日間の開催では直近で最も多い来場者となりました。展示会をきっかけに来期に向けて大きな弾みをつけてほしいですね」と意気込みを語りました。

メディカルグループ 眞殿さん

米子支店 北農主査（写真右）

左から鳥取支店 宇都宮副参事、塩川さん、出雲支店 福田副参事

鳥取支店 中澤主査

SANREI TOPICS 2

ジュニアボード研修 役員プレゼン

昨年10月より開始した主査・主事17名を対象としたジュニアボード研修の最終役員プレゼンが3月13日に実施されました。「お客様・取引先・地域と社会・働く人」の4つのステークホルダー別に、それぞれのチームが2032年に向けたグループ長期ビジョン実現を目指した「さんれいフーズの事業運営に携わっていく中で、大切にしていきたい・実現していきたいこと」を役員に発表しました。

いずれの発表も、長期ビジョン実現に基づいた長期的な視点での構想であり、役員からは具体的な実現に向けての質問や、当社にはまだない新発想を評価する声が多く聞かれました。

●発表者コメント

「取引先」チームが目指すのは、新たな価値を創造・提供するパートナーとして取引先と共に発展するグループとなること。ここに行きつくために、チーム皆で何度も打ち合わせを行い、5つの項目に絞りプレゼンを行いました。

その中でも「ニッチな商品開発」として未利用魚・駆除害獣を使用した「ペット用おやつ」の開発の提案では、役員の皆さんにも「やってみる価値はある」と評価いただきました。今後当社初のペットフードの販売があるかもしれないので皆さんご期待!!（津山支店 本坂主査）

「取引先」チーム4名（前列左から本坂主査・足立主事。後列左から渡邊主査・長尾主事）
※役職はプレゼン当日時点のものです

●役員からメッセージ　第2事業部 角田部長

2032年に向けた長期ビジョンを達成するために「大切にしたいこと」や「どんな仕事をしていきたいか」をベースに、部署や環境が異なる仲間が集まり、難しいテーマについて具体的にわかりやすく発表していました。引き続き役員が率先して解決しなければならない「労働環境の整備」や、みんなで作る夢の語り場「STARS」（「働く人」チームの発表より）などについて発表する皆さんの目の輝きを見て、当社はさらに成長していくと実感しました。

編集・遠藤 有美

経営層に聞く！ さんれいフーズの未来

会社のビジョンを描く経営層から、さんれいフーズの未来像と、社員や会社に対する期待と想いについて語っていただきました。

02

取締役　常務執行役員
門脇寛行
（営業本部長）

第1事業部（卸売）、第2事業部（メーカー）、第3事業部（直販・新販路）を統括し、収益性の高い販売戦略の構築を追求。無理・無駄のない営業活動を遂行し、営業利益の向上を目指している。「誠意」を信条に、取引先との強固なパートナーシップを築き、共に成長し続ける関係を維持している。

生きる上で食べることは必要なことであり、その中でもあらゆる業態や業種に対して販売力を持っているさんれいフーズは、山陰の食品業界でナンバーワンクラスの問屋だと自負しています。

その中で営業部が今後すべきことは、未経験のジャンルに挑戦することです。さんれいフーズの前身である山陰冷食時代には、何でも挑戦し、時には無駄遣いになることもあれど、新しい商品をたくさん取り入れました。しかし現代では無駄遣いせず、目の前のことをこなすべきという風潮があります。もちろん大切なことですが、基盤が整っている現在こそ「何でもアリ」だったかつての山陰冷食時代のように、皆さんに新しい挑戦をしてほしいと考えています。

マーケティング一つとっても、スーパーへ行き値段を見て終わりではなく、コロッケの立ち売りをして様々な消費者の声を間近で聞いてみてはどうだろう?といった発想を持ってほしいです。特に若い世代はSNSを見るなど日々新しいことに触れる中で、きっとヒントがあるはずです。例えば東京ドームや羽田空港で商売しませんか?といったように、柔軟で新しい発想の「何か」を見つけてほしいと思います。

営業のセンスは育てるもの 上司は裏で背中を押して

山陰冷食から勤めて41年、ほとんど営業に携わってきました。営業で一番嬉しい瞬間は、モノが売れた瞬間なんですよ。自分が持っていった商品が売れたら嬉しいし、自分が値段を付けた商品が売れたら嬉しい。そういった営業のやりがいや喜びを、上司はしっかりと部下から引き出してあげてほしいと感じています。

「良い営業マンがいない」「営業センスがない」と決めつけて×の評価を付けるのは間違いです。営業のセンスは自信をつけることで身に付くと思っています。クレームが起きた時に、一緒に表に出てお客様のもとへ謝りに行くのも大事なことですが、良い営業マンを育てる上で大切なことは、そっと背中を押してあげることだと思います。例えば「この間、ホテルで怒られたと聞いたけど大丈夫か?」と話を聞いて、次に行く時にはどう話すべきか、より良い対処法を教えてあげる。そうやって少しずつ自信をつけさせてあげることで、営業のセンスが磨かれていくと思います。

かつての「山陰冷食」時代のように、何でも恐れずチャレンジを。

大いなる可能性を秘めた 通販と直接貿易

今後、特に通販はやり方次第で伸びると思います。現在の状況を見ていると、上手く進めれば今期には売上増大も可能だと感じています。また、貿易分野についても、海外に自社製品の店舗を出すことや、海外工場でコロッケを作るといった直接貿易の可能性も大いに秘めています。もちろん、当社の基盤である第1事業部、第2事業部があるからこそ、当社は次のステップに進むことができると思います。

【山陰冷食（株式会社山陰冷食）】… 1972年に山陰酸素工業液体窒素冷凍部門より独立し設立。1995年に旧株式会社クメザワと合併し、株式会社さんれいフーズとなった。

▲福岡オフィス（上：仕事スペース、下：商談スペース）　▲川上さんおすすめの自社製品！「北海道産コーンクリームコロッケ」

vol.006 さんれいフーズ 社員インタビュー

トツゲキ！ となりの川上さん

第２事業部 福岡オフィス 主査
2011年入社
川上 亮さん

■川上さんの仕事について

営業エリアは沖縄を含む九州全域と山口県の下関を担当しており、主に業務問屋・市場のお客様に自社製品を販売しています。カニ製品の売上が一番多いですが、最近では調理品、特にクリームコロッケのウエイトも増えてきました。

お客様との商談は福岡・北九州が日帰り、長崎・熊本・宮崎・鹿児島は1泊2日～2泊3日の出張で行います。また九州は地場の問屋が多いため、展示会も数多く開催されます。特に1月～3月と6月～9月の時期が多く、基本的には一人で対応するため大変ですが、その分顔を覚えてもらいやすく、展示会を通じた繋がりもできました。

■仕事のやりがい

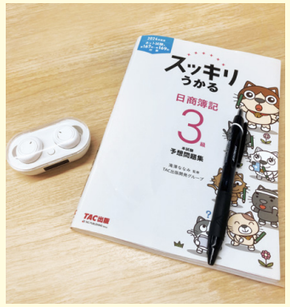
お客様から声をかけてもらえるなど、信頼関係を築けた時が一番嬉しいです。東京勤務の時に担当していたお客様からは、福岡に異動した今でも「元気でやってる？」と連絡をいただくことがあり、お客様との繋がりを実感できて嬉しいです。

■心がけていること

商談ではお客様の興味のポイントを見つけて、それを次回以降もお話できる関係性となることを心がけています。初回に盛り上がっても、次の日には淡々と仕事の話しかしないとなると自分の中では負け。また相手の興味に合わせた付け焼き刃の話はせず、自然体でコミュニケーションを取るようにしています。背伸びせず、力を抜いて楽しくやることが大切だと思います。

■今後の目標

今年中に日商簿記2級の取得を目指して勉強しています。第2事業部はお客様の情報を見ることがたくさんあります。企業の評点の基準や貸借対照表を読みたいと思ったことがきっかけで勉強を始め、日商簿記3級を独学で取得しました。資格がなくても仕事はできますが、お客様の資金状況や詳細情報に書いてある情報の意味が分かる、知っていることで仕事の役に立っていると感じます。



■川上さんのオフタイム！

【ラジオ】勉強中や電車通勤中、ランニング中にオールナイトニッポンのポッドキャストを聴いています。お笑い芸人がやっている番組があり、特にアンガールズが面白くておすすめです！

～あの頃を思い出して～

わたしの新入社員時代

新入社員として初めての一歩…期待と不安が入り混じったあの日のことを、先輩社員たちもよく覚えています。
今回はそんな先輩たちの新入社員時代エピソードを交えながら、新入社員へのヒントやメッセージをシェアします！

01
米子支店 主事
丸本 優花さん
2009年入社

Q. 入社したきっかけは？
商業系の学校で学んだ知識を活かせる営業事務職に就きたかったため。また家族の知人が働いており勧められたことも理由です。

Q. 新入社員時代のエピソード
電話応対に不安を感じていた頃、営業さんが配慮してくださり、担当する給食センターへ同行し直接お会いすることが出来て、電話の応対もしやすくなりました。

Q. 新入社員時代の失敗や戸惑い
メディカル関連の商品は特殊なものが多く、商品名も聞き慣れないものばかり。電話応対で何度も聞き返してしまいお客様からご指摘を受けました。不安でしたが先輩や上司の助けで頑張れました。

Q.2025年入社の新入社員へメッセージ
勇気を出して**色々なことにチャレンジ**し、多くのことを学んでください。

〈新入社員時代〉電話応対や保育園・学校・自衛隊の商品受注業務などを担当しました。自分も食べていた給食を提供する側になり、感慨深いものがありました。

02
人事部 副参事
山本 圭一さん
1998年入社

Q. 入社したきっかけは？
食べるのが好きだったこと。地元企業を探しており、共に成長できる会社だと判断しました。

Q. 新入社員時代のエピソード
入社２年目のことですが、鳥取県西部地震による米子食品団地内の液状化に驚きました。大学時代にも大阪で阪神淡路大震災を体験したので、やはり日本は地震大国だと改めて実感しました。

Q. 新入社員時代の失敗や戸惑い
初めて電話を取った際、社内の人なのに間違った敬語を使用してしまいました。

Q.2025年入社の新入社員へメッセージ
一度聞いて分からないことは**分かるまで何度も聞いてください。**また報連相やメモの習慣も大切です。

〈新入社員時代〉本社の経理に配属され、振込や入金チェックなどをしました。大きな金額の小切手を初めて銀行に持って行く時は緊張しました。

03
豊岡支店 主事
門脇 哲平さん
2017年入社

Q. 入社したきっかけは？
食べることが大好きで、食に関われる仕事をしたいという想いで就活をしました。当時人事をされていた畠山専務の話の引き出しの多さに圧倒され、一緒に仕事をしたら自分の成長に繋がると思い入社を決めました。

Q. 新入社員時代のエピソード
松江支店配属初日に、プラットに転がっていた段ボールに躓き転びそうになったところを、段ボールを蹴飛ばしたと勘違いされて先輩社員に大激怒されたことを覚えています。なんとか誤解は解けましたが、今でもたまに夢に出るほどトラウマになっています。

Q.2025年入社の新入社員へメッセージ
忙しいときほど慎重に、**ひといき深呼吸。**

〈新入社員時代〉冷凍庫で商品の入出庫作業をしたり、先輩営業マンの配送を手伝うなど、業務の基礎を学んでいました。

タイムプロが新しくなりました！

タイムプロが3月5日より新しくなり、勤怠管理の打刻・申請方法が変わりました。以前まで静脈認証による打刻だった拠点は、タイムカードでの打刻となります。また、3月16日より「時間単位の年次有給休暇」が取得できるようになりました。正しい申請・取得を心がけましょう。

休暇申請

● **休暇項目が追加**されました。
休暇を申請される際は、該当項目を選択して申請ください。
（アニバーサリー休暇、子の看護、傷病など
※忌引は続柄も選択ください。）

★ご不明な点は人事部までお問い合わせください。

時間単位の年次有給休暇

● 対応パターンは３つ
① **前半**（用事を済ませて出社）で使用する場合
② **後半**（用事のため早めに退社）で使用する場合
③ **中抜け**（仕事中に用事のため外出）で使用する場合

● １時間単位で利用可能
● １年単位（1月1日～12月31日）で利用し、有給休暇の余った時間は繰り越しとなります。
● 有効期限は付与から２年間。現状と同じく年 40 日を超えると古いものから消えます。

詳しいマニュアルはこちら ▶

【注意事項】※法律で決まっています
● 取得上限あり（所定労働時間×年５日）
・所定８時間勤務の場合‥‥年間40H（8H×５日）
・所定６時間勤務の場合‥‥年間30H（6H×５日）
・所定 4.5 時間勤務の場合‥年間25H（5H×５日※端数の時間は切り上げ）
● **時間単位の有給休暇は、有給取得義務５日のカウント対象外です。**
1日および半日だけが取得義務のカウント対象になります。

本社にWEBブースを設置！

オンライン会議や面談に最適なWEBルームが本社に3台誕生！防音仕様で周囲を気にすることなく会議などに集中できます。またルーム内はモニターも完備されており、明るさ調節、携帯・パソコンの充電も可能で快適な空間です。オンラインでの仕事の際、ぜひ一度利用してみてはいかがでしょうか？

ジェフサ・カレッジ申込受付中！

２０２５年度のジェフサ・カレッジ*が6月より開講します。新しい講座を含め１２２講座ありますので、自分に合った講座を選択して自己のスキルアップにご活用ください。日々の業務を効率的に行うため、問題発見・解決のため、専門知識を習得するため、多くの方の申し込みをお待ちしています！

改善　5S　安全　仕事の便利術
トップセールスの技術
「食物アレルギー」の基本
＼NEW!／
生成AI活用術　今どきの教え方
ハラスメント防止　など

【問い合わせ】
人事部 佐野主事まで
お申し込みはこちら ▶

申込締切：2025年5月8日まで

※受講代金は７月一括給与引き、修了者に受講代金の全額を返金します。
※惣菜管理士、ｅラーニングの申し込みは別途ご案内いたします。

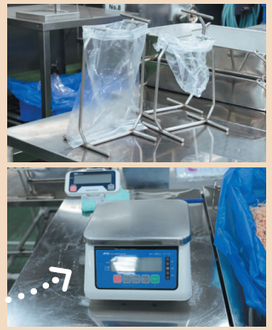
【ジェフサ・カレッジ】日本外食流通サービス協会（JFSA）会員企業の社員を対象とした通信教育講座。
【JFSA】業務用食材卸売企業の協業体。2024 年 9 月現在、合計 31 会員と賛助会員（取引メーカー）115 社を擁する。

拠点だより KYOTEN DAYORI #004

ミートセンター ミンチ加工の作業環境を改善し、生産性アップへ！

普段はなかなか知る機会が少ない他拠点の活動や小さな変化をお伝えします。今回はミートセンターの取り組みをご紹介！

作業環境を改善したミンチ作業の様子



上：治具　下：Bluetooth 付きのはかり

現在ミートセンターでは、畜肉をスライス・カット・ミンチなどへ加工しています。その中で特にミンチの生産性が上がらず「何か改善しなければ」と思い、少しずつ取り組んでいます。

Bluetooth 付きのはかりを使用することで体勢を変えず重さを確認でき、作業者の負担を軽減、治具（※）を導入することで計量と袋詰め作業をまとめて行うことができ、人時生産性（※）が向上しました。

今後も作業の見直しや治具の導入で生産性を上げたり、作業台を見直し、現在のスペースの半分で作業できるようにし、空いたスペースを有効活用したいと考えています。（遠藤センター長）

〈ミンチ作業者の声〉
これまではトレイを持って、行ったり来たりを繰り返して作業していましたが、現在はスムーズに作業を行うことができて助かっています。
（柳まゆみさん）

※**治具（じぐ）**… 加工や組み立て作業をサポートする補助工具。　※**人時生産性**…社員１人が１時間あたりに生み出した成果や利益を表す指標。

PRESENT

応募いただいた方の中から抽選でプレゼント！

お１人様１本
2名様

ヒガシマル醤油
龍野乃刻（たつののとき）
1本310ml
播磨産原料を使用し、製造方法にこだわって造りあげた究極の淡口醤油。

★応募締め切り：2025年４月30日まで

「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。応募いただいた方の中から抽選で編集チームより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♪

フラット！感想・企画募集中！

〈応募フォーム〉

※月に１人３通まで

【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？ご応募お待ちしています♪

さんれいフーズ川柳　フレッシュな　人材 私も　襟正す ／ P.N 初心にカエル

Genstagram_sanrei

#山陰未来創造プロジェクト研究 #さんれいフーズ

並河 元の日々の写真からとっておきをチョイス！

Genstagram

去る3月7日、「山陰未来創造プロジェクト研究（第2期）」の最終発表会と修了式が国際ファミリープラザ（米子市）で行われました。このプロジェクトは大学との共創活動で、正真正銘の修了証（履歴書に書ける！）を授与されますが、商品開発部の地頭さんに参加いただき、無事授与されました👏
1年間、長きに渡りお疲れ様でした。2025年度は同部署の渡邊さんに修行に行ってもらいます！
「次は君だ。」（オールマイト風）　並河 元

写真左から中川准教授（担当教員）、福田さん（山陰酸素工業）、地頭さん、吉川さん（山陰酸素工業）、私（1期生）

山陰未来創造プロジェクト（第2期）
プレスリリース ▶

さんれいフーズ社内報フラット！5号

発行日　2025年4月15日
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
私は2016年入社で、内定をいただいた当時、父親からさんれいフーズは夜遅くまでで働いているらしいが本当に入社して大丈夫か？と心配されたのを今でも鮮明に覚えています(笑)

■編集　佐野 仁美
毎年4月が近づくと、昨年の入社式からもう1年…と時の流れの早さを感じます。年によって新入社員全体の雰囲気や個性に違いがあるので、今年も楽しみです！

■編集　遠藤 有美
この時期になると新入社員時代を思い出します。入社前あれこれ考えていた不安は、杞憂だったことが多くありました。実際に入社してみないとわからないことだらけですね。

■編集　齋尾 海空
新入社員の努力はもちろん、周りの先輩社員の支援があってこそ、頑張ってこれたのではないかと思います。何気ない業務も振り返ってみれば成長の証と言えるはずです！