

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！

10号

2025.9

こんな時どうする？ 交通事故発生時の対応

〈SANREI TOPICS〉

親子向けお仕事体験ツアー開催 in 境港工場
サーベイ読み解き研修実施
2025年度惣菜管理士 合格発表

〈トツゲキ!となりの〇〇さん〉

第1事業部 米子支店 手嶋 友美さん

これでスッキリ！若手社員の素朴なナゾ

〈INFORMATION〉

育児・介護休業法改正に伴う規程改定について
他拠点への電話連絡ルールについて

〈拠点だより〉 出雲支店 新支店長に聞きました！

ブルーコーヒー
が
生まれる場所

特集 福知山珈琲ロースタリー



SANTOS COFFEE

“EAST”

ブルーコーヒー 生まれる場所 が

当社に「ブルーコーヒー」という自家焙煎のコーヒーブランドがあることをご存じでしょうか？京都府福知山市にある福知山珈琲ロースタリーでは、このブルーコーヒーの焙煎・販売を行っています。今回は原料豆の仕入れから焙煎、出荷までを一人で担う岡崎さんに焙煎のお仕事やブルーコーヒーの魅力についてお話を伺いました。



福知山珈琲ロースタリー 岡崎哲平さん



1日に焙煎する量は30~60kg前後。多い時で100kgほど焙煎。

福知山珈琲ロースタリーのお仕事

福知山珈琲ロースタリーの一日は、毎朝8時の焙煎準備から始まります。「焙煎機内の温度や豆の色、豆のはぜる音に集中し、わずかな変化も見逃さないようにしています」と岡崎さんは語ります。焙煎機から豆を取り出すタイミングがわずかにずれるだけで味が変わってしまうため、視覚や聴覚を駆使して作業に臨んでいるそうです。

また、焙煎前に変色した豆や石などの異物を丁寧に取り除くことも欠かせません。週1回の冷却槽清掃や月1回の煙突掃除など、火を扱うからこその徹底したメンテナンスにも力を入れています。岡崎さんは焙煎、小売りや接客、梱包や出荷、事務業務から片付けまで、すべての工程を一人で担当しています。

「ブルーコーヒー」焙煎を始めた経緯

2021年10月1日、さんれいフーズは駒谷珈琲株式会社から食品卸売事業とコーヒー焙煎・販売事業を譲り受けました。駒谷珈琲は兵庫県豊岡市に本社を置き、兵庫県新温泉町から京都府宮津市までの喫茶店やレストランなどへ食材を卸すほか、京都府福知山市に焙煎工場を持ち、ブルーコーヒーブランド製品を製造・販売していました。

食品卸売事業はさんれいフーズ豊岡支店へ集約し、福知山の焙煎工場は名称を新たに「福知山珈琲ロースタリー」として継続稼働。ブルーコーヒーブランドも引き継ぎ、地元に残った顧客基盤を守りながら北近畿エリアのさらなる発展を目指し取り組んでいます。



ブルーコーヒーのロゴ入りトラック。(豊岡支店で使用)



最近では新規販売先の開拓を目的に、当社主催の西部地区での展示会へ出展を行うように。

大量生産では出せない 丁寧に向き合った焙煎の味

浅煎り・中煎り・深煎り、それぞれの焙煎度合いに合わせたオリジナルの配合で仕上げるブルーコーヒー。中でも岡崎さんおすすめ『ブルーコーヒー ハイブレンドST』は単品焙煎した豆をミックスしており、バランスのとれたしつかりとした味と香り、苦味があり、切れのいい後味が特徴です。「焙煎は、焙煎機内の温度が同じでも季節や豆の状態によって、色づき方や出すタイミングが変化するのでとても奥が深く、そこにやりがいを感じています。そして、自分が手がけた豆がお客様から『おいしい!』と評価された時は、心からやっていて良かったと思います」と岡崎さんは笑顔で語りました。



黄紙のパッケージに、青・緑・赤が鮮やかに映え、遠くからでも思わず手に取りたくなるデザイン。サクランポに似た珈琲の実「コーヒーチェリー」が描かれています。



ロースタリーの外観

事故発生後の対応フロー

POINT

どんな事故でも必ず
警察へ連絡してください。

届け出がないと修理費などの保険
金請求ができない場合があります。

POINT

相手方の情報収集

- ①氏名 ②住所 ③電話番号
④車種 ⑤車両 ⑥保険会社
⑦搬送先病院 ⑧修理工場

※事故の状況に関わらず**①②③**は必ず
確認してください。

POINT

その場で示談しないでください。
事故後のやり取りは保険会社が行
います。

- ❗ 故障車は無理に動かさず
レッカー車を手配してください。

事故発生

人身事故の場合

- 被害者の状況確認と救護
- 119番で救急車を呼ぶ

物損事故の場合

建物や電柱、ガードレールの
破損状況を確認

① 110番で警察に連絡し、状況連絡

警察が到着するまで車両や物の位置を動かさず現場を保持

② 相手方の情報収集

所属長へ事故発生と状況を連絡
(所属長は総務グループへ事故発生と状況を連絡)

事故の際は
ヤマサンサービスへ**00859-32-3949**

〈対応時間〉月～金 8:30～17:00

※ヤマサンサービスが営業時間外の場合、損保ジャパン（下記）へ連絡

帰社後「事故報告書」を作成し、所属長へ提出
(所属長は報告書確認後、総務グループへ提出)

損保ジャパンロードアシスタント専用デスク

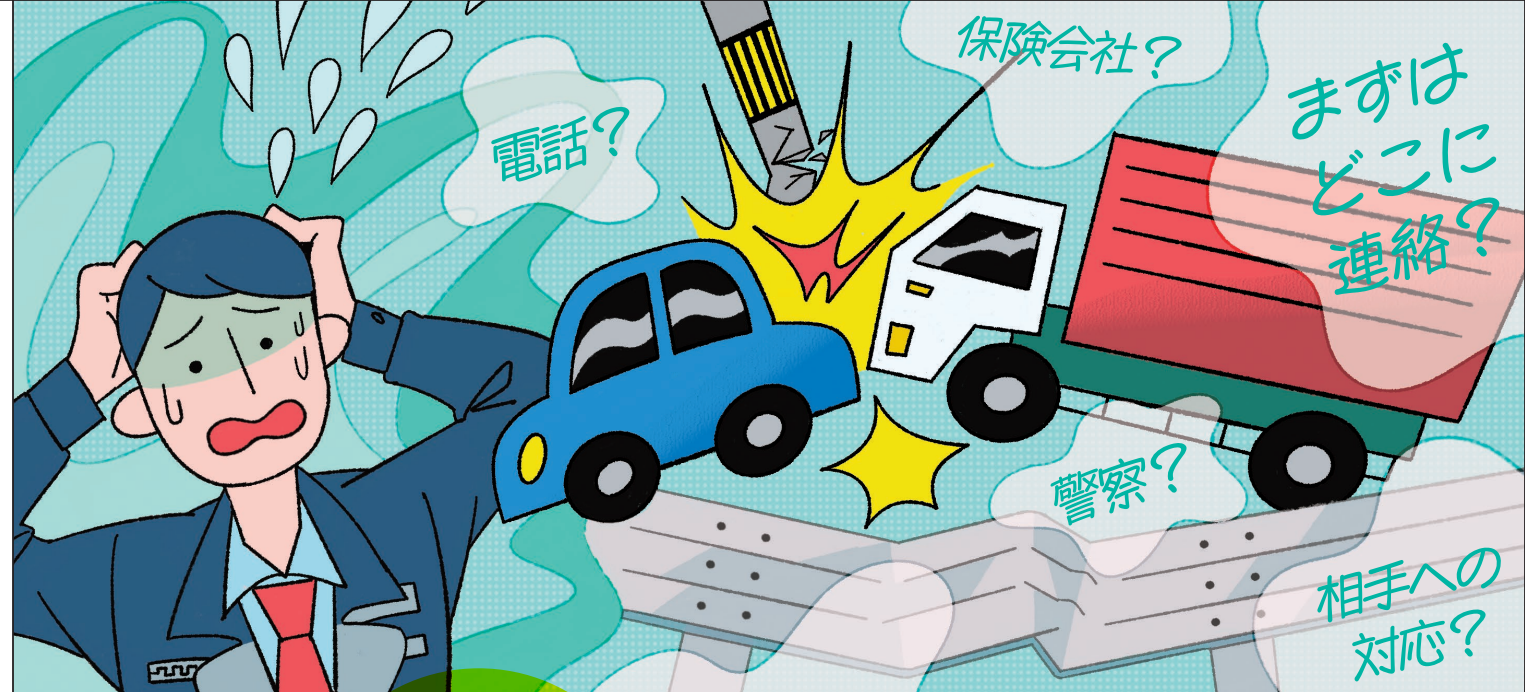
0120-365-110

〈24時間 365日〉受付・対応

〈ヤマサンサービスの営業時間外はコチラ〉
損保ジャパン事故サポートセンター

0120-256-110

〈24時間 365日〉事故受付・夜間休日の初動対応

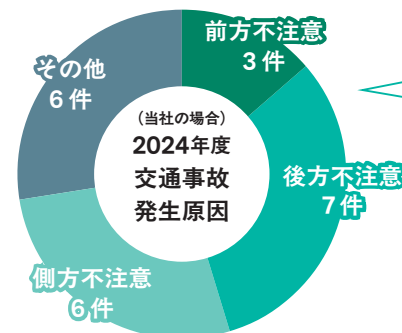
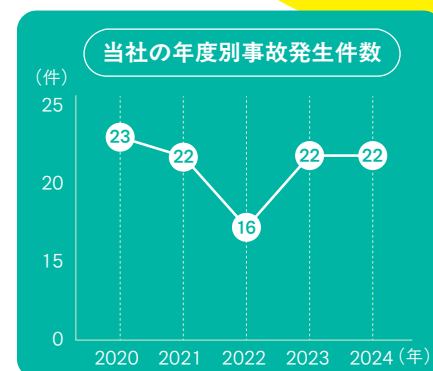


こんな時どうする？

交通事故発生時の対応

営業担当に限らず、すべての社員が社用車を運転する可能性があります。

社用車の運転中、万が一事故が発生した時に備えてどのように行動すべきか確認しましょう。



当社の社用車（トラック・普通車・軽自動車）にはバックカメラがほとんど搭載されていますが、**後方不注意**による事故の割合が高いです。建物の屋根といった高いところはカメラの死角になりますのでご注意ください。

親子向けお仕事体験ツアー開催 in 境港工場

7月30日、境港工場にて親子向けのお仕事体験ツアーが開催されました。見学や体験を通して鳥取県内企業について学び、魅力ある企業と様々な仕事のやりがいを知ることが目的として鳥取県教育委員会が開催。当社の境港工場を含む西部地区のツアーには、鳥取県西部の小学4年生〜6年生と保護者、計15組32名が参加しました。

紅ズワイガニの競りの様子やむき身加工についてのDVD



Dを視聴後、カニのむき身加工を体験。最後には自分でむいたカニを試食する場面もあり、食品加工の楽しさに触れる機会となりました。子どもたちは興味深そうに会社や工場の説明を聞き、アドバイスを受けながら真剣にカニの殻をむくなど、仕事体験を楽しんでいました。ツアーを通して得た学びは、子どもたちの自由研究や感想文としてまとめられ、鳥取県教育研究大会などのイベントで発信されます。



境港工場
名倉工場長

今回の依頼をいただいた時、カニというものを知らなかった、むき身体験を通じて作業の大変さと楽しさ、衛生面について注意しながらお客様にお届けしていることが伝わればと考えました。むき身作業は最初不慣れな様子でしたが、むき身したカニ身を食べてもらった時の笑顔がとても印象的でした。少しでも記憶に残ってもらい、将来再会できることを期待しています。

サーベイ読み解き研修実施

8月21日、米子食品会館でラフルサーベイ読み解き研修を実施しました。昨年に引き続き2回目の実施となる本研修は、拠点長・所属長を対象として行われました。社員が年2回回答しているディープサーベイの結果をもとに会社や各部署の現状を理解し、今後のアクションプランを設定するものです。

数値を「良い悪い」ではなく、変化の兆し・行動の結果と捉える習慣を持つことを目的とし、会社や各部署の各質問の素点をまとめた表をもとに結果を振り返り、現状を認識。その後、自部署のサーベスコア向上のために具体的かつ現実的なアクションを設計・言語化し、計画に落とし込みました。



前回から大きくスコアが改善した設問は「上司はどのくらい気軽に話ができますか？」であり、嬉しく感じました。今後は「困った時に頼りになる上司になる」をアクションプランとして設定。気軽に相談できる環境や雰囲気の中で会話ベースで報連相を行うことが、より良い案や解決策、挑戦への機会を作り出すものと捉えています。

商品部 足立部長

2025年度惣菜管理士 合格発表

2025年度の惣菜管理士資格試験が4月〜8月に実施され、当社からは1級から3級に合計10名が合格しました。惣菜管理士は一般社団法人日本惣菜協会が認定する、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に関する知識を修得できる研修プログラムおよび資格です。10月から3月の半年間行われる養成研修を修了後、資格試験の受験資格が得られ、試験に合格することで「惣菜管理士」と認定されます。1級から3級までの各級6教科・合計18教科あり、食品衛生や食品に関する法令など幅広い知識を3年かけて学びます。当社は毎年、第2事業部や商品開発部を中心に受講しており、食品に関する知識の修得の一つとして惣菜管理士を活用しています。

2025年度合格者

1級 足立 真理子 中尾 夏希 宮本 将史

2級 池淵 誠 土江 俊輔
陰山 大貴 永瀬 俊弘
加納 真紀 成田 葉菜

3級 高羽 俊輔

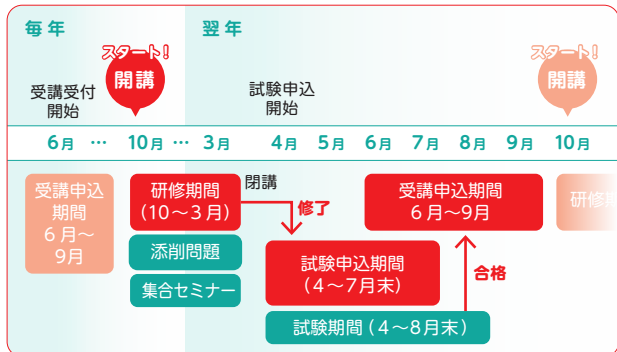


2025年度
1級合格者
東京支店 主査
宮本 将史さん

惣菜管理士は、惣菜を含む食品の開発・製造・加工に関する専門知識を持つことを証明する資格です。この度、3年間をかけて3級から1級までの全講座と各試験を終了しました。その学習範囲は広範囲に及んでおり、週末に各自で自主学習の必要がありました。食に携わる身として、体系的に「食」についてのあらゆる知識を学習することができました。

初めの3級を取得した時が一番嬉しく、名刺に手書きで「惣菜管理士3級」と記載し、同僚に渡すつもりが、量販惣菜バイヤーにすっかり渡してしまっていたのは、苦い思い出です。残念ながらコロナ禍の採用連絡はございませんでした。

〈惣菜管理士 研修プログラム・資格取得までのスケジュール〉



これまでの資格取得者

1級 安東 大輔 鎌田 晋吾 川上 亮 西尾 英基 渡邊 麻衣
岡 弘幸 川上 浩司 斉木 強 西村 辰夫
加藤 豊 川上 沙莉 仙石 浩二 松浦 良樹

2級 和泉 幸佑 植島 健一 小坂田 潤一

3級 足立 健 郷原 和裕 中澤 誠哉 本城 真須美 吉村 萌菜美
今岡 徹 小山 洋 浜浦 敬昌 武良 英樹 米田 誠
宇都 香奈子 是津 浩二 福田 憲行 山尾 敏之
岡田 大輔 谷口 展子 藤江 明憲 山根 史貴
神谷 光保 内藤 哲夫 藤田 真二 横地 悠嗣 (五十音順)



資格取得者
米子支店 副参事
川上 浩司さん

2023年9月に1級を取得しました。当時3級・2級の試験は広島まで行っていました。1級から各地地元会場の開催、またこれまでのマークシートからパソコン回答に変更となり、試験時間も大きく短縮。3級・2級は「安全と栄養」「品質と製造」1級は「規格と管理」がコンセプトで、専門的な知識と技術を理解しながらの研修が正直大変でした。実際に量販店様を担当している中で、バックヤードでの調理によるリスクなどを想定しながら商談するようになったと感じています。ずいぶん前ですが、プライベートでも家庭内食中毒らしきものがあり、「HACCP」に似せ注意喚起しています(笑)。

これでスッキリ！ 若手社員の 素朴な

ナゾ？

長年勤めていると当たり前だと思うことや情報も、若手社員にとってはナゾに感じること。若手社員から募集したさんれいフーズに関するナゾに先輩が答えます！



1973年に建設された安来工場（第一工場）



1983年 当時製造のエビフライ

若手社員の ナゾ募集中

自部署・他部署・会社の
気になるナゾをどし
どしご応募ください！



Q.

さんれいフーズは
なぜコロッケを始めとする調理品を
作るようになったの？（入社3年目）

A.

1972年から続く歴史の中で得た
「技術と人脈」が
調理品事業の礎いしずえとなっています。

当社は1972年、山陰酸素工業株式会社の液体窒素冷凍部門からの独立により始まり、液体窒素による**急速凍結技術を活かした冷凍食品製造の基盤**がありました。翌1973年に安来工場（第一工場）を建設し、冷凍食品の製造を開始。当時の生産体制は協力工場が3社あり、エビフライ、魚の切り身、タマゴコロッケなど協力工場が製造した製品を凍結し包装していました。その他に自社ブランドの錦糸卵、他社ブランドの卵ロール製品、ローカルの外食チェーン向けに手作りのエビフライやミートソースなども作っていました。

その後協力工場の廃業に伴い、製造ノウハウと機能を自社工場へ集約。1988年に大手食品メーカー専用工場として安来第二工場（※現在の安来工場）を建設し、**家庭用の油調製品※を製造**していました。メーカーから派遣された工場長の指導のもと、ものづくりの基礎や管理手法を学びました。現在の当社のホット充填も当時から受け継がれた技術です。
（総合品質保証部/生田部長）

その後メーカーとの取り組みが終了し、安来工場の第一工場を第二工場へ集約。大手食品メーカー専用工場だったため他の販路がなく、営業機能も未整備、工場の稼働も埋まらない状況でした。この状況を打開すべく、**業務用冷凍食品に目を向け、新たに未油調ラインを導入**。人脈を活かして販路を開拓し、少しずつ売上を拡大しました。2004年頃だったと思いますがホワイトルーが終売となり、仕入れ先からレシピをいただいたことから自社製ルーの開発と製造が始まりました。

また、この頃からコロッケのソースのなめらかさを追求すべく研究開発が進みました。水産売場中心だった製品展開も、惣菜売場へと広がり、OEM案件※も増え、現在の調理品事業の礎となる独自技術や取引関係が築かれました。

現在の調理品事業は、これまでの取引先との協力があってこそのものであり、自社単独では成し得なかったと思います。
（商品開発部/加納副参事）



※油調製品 … 油で揚げる調理が完了しており、電子レンジなどで温めるだけで食べられる状態の製品
※OEM… 依頼を受けて他社ブランド製品を製造すること



vol.011

さんれいフーズ
社員インタビュー

トツゲキ！

となりの

手嶋さん

第1事業部 米子支店

2022年 入社

手嶋 友美さん

尊敬する先輩は内田副参事。話しやすいですし、いつも気にかけてもらっています。テキパキと仕事される姿に憧れています！

■手嶋さんの仕事

米子支店の受付業務と売掛業務を担当しています。受付業務はお客様やメーカーさんからの電話応対や来社対応、売掛業務は請求書発行、お客様からの入金確認、インフォマートというウェブ受注システムでの売上データの発送などが主な仕事です。週末は足りない商品を駆け込みで取りに来られるお客様が増え、来社対応が多くなることもあります。最初は何をしたらいいか分からず戸惑いましたが、今では電話中に準備や来社時間の予測を立てて、段取りよく対応できるようになりました。慣れるまでに約1年かかったと思います。

■仕事のやりがい

分からなかったことができるようになり、スムーズに進められた時に成長を実感しています。また、新しい要望に対して上司の意見に加えて、少しずつ自分の意見を入れ、無事に終われた時が嬉しいです。一番印象に残っていることは、新しいお客様の商品引き取りの来社対応です。今までとは異なる方法での引き取りですが、物流部とも一緒に試行錯誤を重ねて少しずつスムーズにできるようになってきました。色々な人の意見や協力を得たことでコミュニケーションの幅が広がったと感じています。

■職場の雰囲気

个性的で面白い人が多く、皆さん気さくで話しやすい雰囲気がありま

■手嶋さんのオフタイム！

【動画視聴】

YouTubeでアイドルのライブ映像やゲーム実況など、好きな動画を見ることが日々の息抜きです。推しのアイドルはハロー！プロジェクトの3グループ。仕事帰りに映画館のライブ同時中継や年1～2回は生のライブに行っていて楽しんでいます！ハマっているゲーム実況はP-Pチャンネルで、しゃべりやリアクションを見て癒されています。



す。お客様からの問い合わせやトラブルが起きた際にも、質問や相談がしやすいです。言わずにそのままにしておくよりもすぐに聞くことが大事ですし、どんな声掛けできる環境だと思っています。

■今後の目標

自信を持って仕事をできるようにりましたが、まだまだ先輩たちの力を借りることも多くあるため、今後は自分の判断で仕事を進められるようになりたいと思っています。頭を柔らかくしていろいろな知識を取り入れつつ、仕事内容の改善もしていけるようになることが目標です。一人でできることを少しずつ増やし、さらに新しいことにもチャレンジしていきたいです。

育児・介護休業法改正に伴う
規程改定について

育児・介護休業法の2025年4月1日改正および10月1日改正予定に伴い「育児・介護休業規程」が改定されました。育児休業規程において、小学3年生までのお子様を養育する社員が対象となる項目もあります。改定された規程は山陰酸素グループイントラネットにアップされていますので、ご確認ください。

※左記の休暇取得の際は、事前に所属長を経て会社に申し出てください。
※子の看護等休暇・介護休暇は無給です。

子の看護等休暇

〈名称変更〉
子の看護休暇 → **子の看護等休暇**

〈看護休暇の対象年齢拡大〉
小学校就学前 → **小学校3年生修了まで**

雇用期間の制限撤廃（一部社員を除き取得可能）

〈取得理由追加〉
追加：学級閉鎖、入園（入学）式、卒園式

小学校3年生修了までのお子様を養育される社員の方は、現行の病気・けが、予防接種・健康診断に加え、感染症に伴う学級閉鎖や入園（入学）式、卒園式で看護休暇を取得できます。

※取得可能日数は変更ありません。（1年間に5日、子が2人以上の場合は10日）
※「週の所定労働日数が2日以下」の従業員は看護休暇を取得できません。

〈育児・介護休業規程の主な改定点〉

育児 所定外労働の免除

〈所定外労働（残業）免除対象拡大〉
3歳未満 → **小学校就学前**の子を養育する労働者

育児 育児短時間勤務

〈短時間勤務制度の対象〉
3歳未満 → **小学校就学前**の子を養育する労働者

介護 介護休暇制度

〈介護休業取得要件の緩和〉
雇用期間の制限撤廃（一部社員を除き取得可能）
※「週の所定労働日数が2日以下」の従業員は介護休暇を取得できません。



育児介護休業法
改正ポイントのご案内
詳細はこちらをご確認ください。

他拠点への
電話連絡ルールについて

これまで、他拠点へ電話をかける際には代表番号に発信し、担当者へ取り次いでもらうケースが多くありました。しかし現在は、営業担当者を始めとした社員が携帯電話を所持しており、直接連絡が可能です。今後、**担当者が明確に分かっている場合は、本人の携帯電話へ直接ご連絡ください。**これにより、取り次ぎ業務の負担軽減と業務効率の向上が期待できます。円滑な情報伝達のため、皆さまのご協力をお願いいたします。

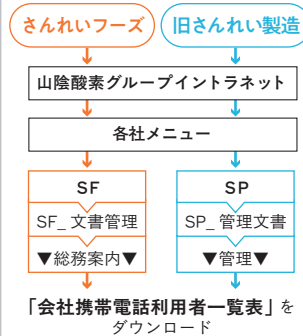
Before



After



会社携帯電話利用者
一覧表確認方法



フラット!編集

フラット!
感想・企画
募集中!

フラット!をもっと面白く!

あなたの声、
聞かせてください!

今回のフラット!は
いかがでしたか?
今月のフラット!にはワクワクがありましたか? タメになりましたか? 「この企画よかった!」「こんな企画やってほしい!」そんな感想や企画アイデアを募集しています! ご協力いただいた方の中から抽選でプレゼントを進呈します!



応募はこちら!



応募締切: 2025年
9/30(火)まで!
※毎月1人3通まで

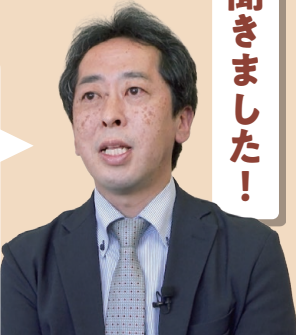
【さんれいフーズ川柳募集中!】各部署のあるある話や仕事への思いなどを川柳にしてみませんか? ご応募お待ちしております!

拠点
KYOTEN
DAYORI
がより

#009

普段はなかなか知る機会が少ない他拠点のようすをお伝えします。今回は3月に
出雲支店長に着任された山尾支店長
に出雲支店を紹介していただきます!

出雲支店
新・出雲支店長に聞きました!



出雲支店
山尾支店長



▲ 出雲支店の朝礼の様子



▲ Voisolを活用



▲ 休憩室を改装。広くなり、食事や休憩が取りやすくなりました!

この度3月に松江支店から異動し、出雲支店の支店長として着任いたしました。私が20代半ばから30代前半までは出雲支店におり、当時は営業として勤務していました。当時のメンバーも残っており、非常に溶け込みやすい環境での異動でした。初めての支店長業務で慣れない中、皆さまには大変助けてもらっています。また、出雲支店ではVoisol®を取り入れたことで入庫作業の精度が向上し、業務の効率化にも繋がっています。こうした取り組みをさらに推進し、社員一人ひとりがより力を発揮できる職場づくりを進めてまいります。今後も地域のお客様に信頼される拠点を目指し、会社全体の発展に貢献していきたいと考えております。

※ Voisol®: 入庫作業の際に使用する、ウェアラブル型 ボイスナビゲーションシステム。

 Genstagram_sanrei

...



#バンジーグライダー #ジャングリア沖縄 #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

行ってきました、ジャングリア沖縄へ！写真のアトラクションは「バンジーグライダー」で、この後、私の足元の床がパタンと倒れ落下します 😓 その後はジップラインのように吊られながら森を渡っていきます 🦉 絶叫系大好きですが、高い所が大の苦手です踏み出すまでは薄目で遠くを見ていました（笑）
目玉アトラクションの「ダイナソーサファリ」はなんと250分待ち（!!）でしたが、絶叫ゾーンは比較的空いていたのでお勧めかも？！

並河 元

さんれいフーズ社内報フラット！10号

発行日 2025年9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

フラット！編集後記

■編集長 下城 良明

営業担当だった頃、物損事故を起こしたことがあり、どう動けば良いか分からずあたふたしたことがあります。いざという時のために事前にシミュレーションしておくことが大事ですね。

■編集 遠藤 有美

「BIG JAMBOREE」でフラット！の展示コーナーを作らせていただきました。立ち寄ってくれたグループ社員の皆さん、ありがとうございました！

■編集 佐野 仁美

50周年記念誌を制作した際に、役員の皆さんから調理品の歴史などたくさんのお話を聞いたことを思い出しました。知られざる当時の仕事を知る貴重な機会でした。

■編集 齋尾 海空

日々気をつけて運転をしていますが、事故を起こした時に冷静でいられる自信がありません…。事故対応の特集をよく読み、スマホに画像を保存してお守りにしたいと思います。



株式会社さんれいフーズ