

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！

13号

2025.12

知っているようで意外と知らない

エビの話

ムダを減らして業務を効率化！

5S活動

〈SANREI TOPICS〉

事業目標・計画検討会プログラム 最終プレゼン会
カニを使ったイタリア料理講習会
インド人材長期インターンシップ実施中

南アフリカのクリスマスをのぞいてみよう！

〈INFORMATION〉

青色の保険証が使えなくなりました
ライフサポート倶楽部契約終了／ネクタイ着用ルールについて

〈拠点だより〉

商品開発部 新・商品開発部長に聞きました！

〈経営層に聞く！さんれいフーズの未来〉

執行役員 吉野 成俊

〈トツゲキ！となりの〇〇さん〉

製造部 安来工場 主査 山本 陽美さん



ブラックタイガー



バナメイエビ

特徴

- ・主に東南アジアで養殖
- ・環境変化に敏感で病気に弱く、5〜6か月で出荷サイズに到達
- ・大量養殖には向かず、流通量が減少傾向
- ・バナメイエビと比較すると高価

味

- ・筋肉中のたんぱく質含有量が高く身が締まっており、殻が固く水分が流出しにくい
- ためプリッとした食感と甘みの強さが特徴

おすすめの料理

- ・エビフライ、天ぷら、エビチリ、寿司ネタなど

- ・主に東南アジアや中南米で養殖
- ・病気に強く、3〜4か月で出荷サイズに到達
- ・大量養殖が可能で流通量が多い
- ・価格帯はブラックタイガーと比較し安価

- ・筋肉中のたんぱく質含有量が低く、殻が柔らかく水分含有率が高いためやわらかい食感が特徴
- ・水分量が多いため、加熱時に水分が流出し身が縮みやすいことに注意が必要
- (冷蔵庫や氷水で解凍・加熱時は強火で短時間)

- ・パスタ、カレー、炒め物、寿司ネタなど

Q2
それぞれのエビについて特徴を教えてください！

A. それぞれのエビについて話し始めるとページに収まりません(笑)。今回は当社での販売金額が大きく、スーパーでよく見かけるバナメイエビとブラックタイガーについてご紹介します。



Q3
エビの豆知識を教えてください！

内藤副参事コメント

エビには多くの種類があります。今回は、当社で取扱量が最も多い2種類を集めました。同じバナメイエビやブラックタイガーでも、原料としての使用と加工品としての使用があり、さらに加工品の中でも用途に応じて多様な種類が存在します。まずは、皆さまが会社やスーパーで目にするエビがどのような種類なのか注目し、少しでもエビに興味を持っていただければ幸いです。

A. 商品のパッケージやシールなどに「LBS」や「31/40」という表記があればそれはエビの輸入品規格(サイズ)を示しています。LBSとは重量単位であるポンドのことで、31/40とは1ポンド(約450g)あたりに入っている尾数を表しています。31/40だと約35尾入りで1尾あたり約13gです。ブラックタイガーは大きく成長する種で、16/20(約25g/尾)、21/25(約20g/尾)が多く流通しています。

一方、バナメイエビはブラックタイガーほど大きく成長する種ではなく、大きさよりも大量生産・供給が重視されているので、26/30(約16g/尾)、31/40などの小型サイズが多く流通しています。調理時の使い勝手や見栄えなどの関係で、飲食店で提供される料理や、スーパーで見かけるのはこういったこれくらいのサイズが多いのかなと思います。

知っているようで意外と知らない

“エビ”の話

私たちの食卓に欠かせない食材のひとつがエビです。スーパーに足を運ぶと様々なエビ商品を目にすることができます。また、第1事業部ではエビ商材を取り扱っており、食品を扱う会社の一員として、エビの種類や特徴を学び、知識を深めていきましょう。



Q1
エビの種類はどれくらいありますか？



商品部
内藤副参事

エビの仕入担当
内藤副参事に聞きました！

A. 世界中で約3000種類のエビが存在すると確認されています。このうち、食用として取り扱われているのは200種類弱だと言われています。日本国内に食用で流通しているエビは30種類程度で、代表的なものはバナメイエビ、ブラックタイガー、甘エビ、車エビ、伊勢エビなど、皆さんも馴染みのある種類だと思います。ちなみに当社の卸売事業で取り扱うエビの商品数は約350アイテム※あります。当社の2024年度販売金額で見ると、バナメイエビが全体の約半分を占め、次いでブラックタイガー、甘エビが続きます。その他の種類としては、伊勢エビやモサエビ、赤エビなど約15種類ほど取り扱っています。

エビの分類体系

節足動物門

甲殻亜門 軟甲綱 十脚目

クルマエビ科

ブラックタイガー、バナメイエビなど

アカザエビ科

アメリカンロブスター、ヨーロッパロブスターなど

タラバエビ科

甘エビ、ボタンエビなど

※2024年度エビ・ロブスター類の販売実績をもとに集計

職場でこんな時、どうする？



Q. モノが捨てられなくて資料などがたまっていく！

A. 放置しないですぐに保管してしまいましょう。データで保管された書類は必要ないはず！どんどん捨ててしまいましょう。



Q. 書類は平積みと縦置きどっちが良い？

A. 回覧物が書類に埋もれて何週間も回していなかったという経験はありませんか？おすすめは縦置きです！見えるようにすることで忘れても気づきやすくなります。



Q. 掲示板に古い貼り紙が残りがちで大事な情報が埋もれる！

A. 期限を決めて掲示しましょう！期限を過ぎたら剥がすことで新しい掲示物を張るスペースを作り出すことができますよね。



Q. 通路に段ボールが並んで狭くて通りづらい…

A. 移動のためのスペースなので物は置かない方が良いでしょう。置く必要がある場合は移動のためのスペースと置き場の区分けをしましょう。



Q. 会社で買った書籍がどんどん溜まる…

A. 読み終わったり、回覧が終わったりした物は図書スペースで共有しては？個人持ちにするのはもったいない！興味のある人にはどんどん読んでもらいましょう。



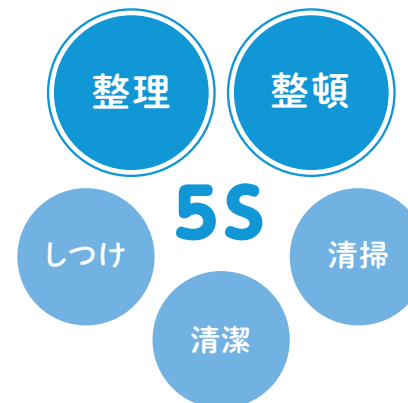
Q. パソコンのデスクトップがアイコンだらけで見づらい…

A. まず更新日時で並べて長い間使っていない物は消すなどして整理。それから種類別で並べて「販売システム」や「Excel」などグループ化するとわかりやすいと思います。



ムダを減らして業務を効率化！ 5S活動

気づかないうちに溜まっている職場の「ムダ」。5Sでそれを一気に解消すれば、仕事が驚くほどスムーズに！5Sが働きやすさをどう変えるのか、効率化のコツをお届けします。



「5S」とは？

5Sは、職場のムダをなくし、仕事を進めやすくするための基本となる取り組みです。今回取り上げる「整理」と「整頓」はその入口となる大切な2ステップ。

「整理」は必要なものだけを残すこと。不要なものを取り除くことで、探す手間や紛失のリスクを減らせませす。「整頓」は必要なものをすぐ取り出せる状態にすること。置き場所や量を決めることで、作業が一気にスムーズに。この2つができるだけで、仕事の効率はグッと上がります。

社内で5S活動準備中！

近藤さんに聞く

整理整頓の

コツ！



システムグループ
近藤 昭彦さん

整理は一人で悩まない！
みんなで相談して捨てるべし

一人では判断できない物が多く、やりたくてもできないことが多いと思います。上司の方も含め時間を取ってみんなで実行しましょう。

其二

整頓は頻度で分類！
3定*で見える化すべし

よく使う物、たまに使う物、減多に使わない物など頻度で分類しましょう。それぞれで3定（定位・定品・定量）を決めてレイアウトしましょう。

近藤さんコメント

管理本部で、部署ごとの研修を通して5S活動を始めました。5Sはあくまで業務改善の基盤で、目的は自動化・機械化・IT化などの合理化。26・28中期経営計画を見据えたムダな時間・労力・コストの削減に繋がる活動にしたいと考えています。

事業目標・計画検討会プログラム 最終プレゼン会

11月5日、次期中期経営計画策定に向けた研修の最終プレゼン会が開催され、各部門が準備した2026年から始まる3か年の中期計画案を経営層に向けて発表しました。

この研修は、2026年から始まる3年間の中期経営計画の策定に合わせて「次世代リーダー育成研修」の一環として行われたものです。各部門を今後担っていく23名を対象に、5月よりスタート。実践的な学びを通じて、戦略的思考や部門横断の視点を養うことを目的として企画されました。

約半年間にわたる研修では、参加者が自部門の課題を分析し、将来に向けた施策をまとめました。発表後、経営層からのフィードバックを受けることで、現在別途作成しているグループ統一書式の中期経営計画をより実効性のある内容へと磨き上げる機会となりました。



製造部
日野部長

5月から始まったこの研修には大きな学びがありました。まず、普段接点のない部署の方々と意見交換できたことは貴重な体験でした。また、製造部として今後3年間でどのような目標を掲げ、どのように取り組んでいくべきか整理できたことも大きな成果でした。食品製造においては、生産性の向上も重要ですが、それ以上に大切なのは「安全・安心」です。今回の研修を通じて、改めて当社の製品を口にするお客様を思い浮かべながら、ものづくりの原点に立ち返りたいと強く感じました。

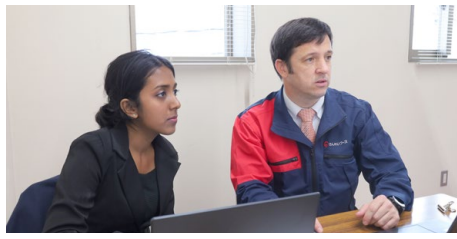
カニを使ったイタリア料理講習会



11月10日、「カニを使ったイタリア料理講習会」を実施しました。渋谷区広尾「メログラノー」オーナーシェフの後藤祐司シェフを講師に迎え、当社の松江・米子・出雲・鳥取のお客様20名に参加いただきました。

昨年に続き、2回目の開催となる今回の料理講習会では「蟹と根セロリのムース 白ワインビネガーのジュレ」など、カニを使った5品を実演・試食。和食でも使用できる先付け・前菜メニューもあり、幅広いジャンルに使用いただける料理講習会となりました。

インド人材長期インターンシップ実施中



▲インターンシップ生のサヴP スディーブさん（写真左）

11月から3月初旬頃までの約半年間、当社のシステムグループにてIT系インド人材の長期インターンシップを実施しています。本インターンシップはインド・ケララ州と連携し、中海・六道湖・大山圏域や島根大学などの官民で構成されるインド人材受入・企業連携を推進する事業として行われており、当社は今年度初めて参画。各工場や部署の見学で当社について知っていただいた後、物流部の移管業務で使用するAI・OCR※試作アプリ開発に取り組んでいただく予定です。

※OCR…画像データのテキスト部分を認識し、文字データに変換する機能

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。



執行役員 吉野 成俊 (管理本部 人事部長)

当社の人事戦略を推進し、社員一人ひとりが力を発揮できる組織づくりを目指している。採用面では多様な人材の確保に取り組み、未来のさんれいフーズを支える人財基盤の強化を進めている。また、労務・福利厚生的一面では「元気で働ける会社」の実現に向けて職場環境改善を推進し、健康優良法人の認定取得にも挑戦している。

入社して約40年、安来工場での生産管理を皮切りに、商品開発、現第2事業部の営業、中国（大連）での勤務、品質管理、旧さんれい製造での総務など、幅広い業務を経験してきました。現在は人事部長として、採用、教育・研修、社員面談を通じた課題解決などに取り組んでいます。

近年は多様化が進み、その変化に対応できる制度づくりがますます重要になっていきます。一つ制度を整えるだけでも大小様々な問題を解決する必要がある、決して簡単ではありませんが、「社員が元気に働ける環境」をつくるためには欠かせない取り組みだと感じています。

来期は、社員の心理的安全性※を高めるための仕組みづくりにも着手する予定です。「会社に来るのが辛い」「人間関係に悩む」という思いを抱える社員を少しでも減らしたい。そのための研修なども計画しています。

また、各拠点の社員と直接話をする時間は大切だと感じています。社員一人ひとりと向き合うのは難しい点もありますが、面談を通じて垣間見える社員の本音が、制度見直しの大きなきっかけになることも多いのです。

多様な人材を迎え入れ 組織の可能性を広げる

採用面では、人口が少ない山陰地方で、さらに減少が進む中での人材確保が大きな課題となっています。最近では多種多様な方法でキャリア人材の採用を図っています。単に人数を集めるのではなく、能力や得意分野

社員一人ひとりと向き合い、元気に働ける職場づくり

野を持ち、組織に新たな価値をもたらす人材を確保することが重要だと感じています。ここ数年は、国籍・言語・職歴の異なる多様な方々に入社いただき、会社全体の幅が広がってきたように思います。

一方、新卒採用では応募数こそ減る状況にありますが、内定者とのコミュニケーションを丁寧に行うことで入社意欲を繋ぎ止められています。採用担当の社員が努力を重ねてくれているおかげで、この2～3年は安定した人数の新卒社員に入社いただいています。

今後は、各拠点を定期的に訪問し、現状や人材ニーズをヒアリングしながら、重点的に採用すべき箇所を整理して戦略に反映していきたいと考えています。また募集要項の改善を進め、より多くの学生に幅広い職種へ興味を持ってもらえるよう取り組んでいきます。特に工場の人員不足は依然として大きな課題であり、解消に向けて力を入れていきたいです。

働く社員の幸せと成長を大切に

私は、できるだけ多くの社員に当社で長く働いてもらいたいと思っています。それぞれが自分の夢ややりたいことを実現し、生活がより豊かになることを願っています。仕事にやりがいを求める人もいれば、収入を重視する人もいます。考え方は様々ですが、どんな価値観の社員であっても幸せを感じられるよう、今後も人事部長として力を尽くしていきたいと考えています。

※心理的安全性…自分の意見や気持ちを安心して話すことができ、否定や不利益を恐れずに発言・行動できる状態。

クリスマスは 家族と過ごす 大切な時間

南アフリカ共和国に住む多くの人はキリスト教徒。クリスマス当日は教会で礼拝後、家族と家でランチをします。各家庭で家族と過ごす大切な時間であり、飲食店が閉まっていることも多いです。クリスマスカードを送りあう習慣もあります。



システムグループ
バーナード主査



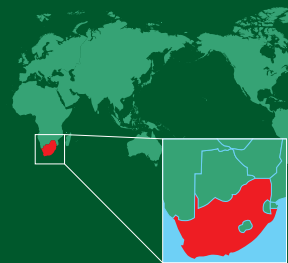
“夏のクリスマス” 想像できますか？

南アフリカ共和国は日本と反対の南半球にあるため、クリスマスの時期は夏です。Tシャツ・短パン・サンダルといったラフな服装で出歩く人が多いですが、サンタクロースは世界共通の恰好なので、暑いと感じているでしょう(笑)。



南アフリカのクリスマスを のぞいてみよう！

ここ数年、多様な国籍の社員が入社し活躍しています。今回はシステムグループのバーナード主査に、母国・南アフリカ共和国のクリスマスについてご紹介いただきます！日本とは少し違う“海外のクリスマス”に触れて、視点を広げるきっかけになるかも？異文化交流はまずは知ることから！



●南アフリカ共和国

南半球に位置する南部アフリカの中で経済の主要な割合を占める国。年間を通して雨量の少ない乾燥地ですが、気温は日本と同じくらいで比較的温暖です。北部は標高が高く、冬に雪が降ることも。

※ Boxing Day…キリスト教に由来する休日。教会が貧しい人たちのために寄付を募り、クリスマスプレゼント(Box)を贈る日であったことに由来。

クリスマスの翌日も休日！ ボクシング・デーで スポーツ観戦

クリスマスは祝日ですが、その翌日12月26日も「ボクシング・デー※」と言われる休日。近年、バーゲンセールやスポーツ観戦が行われています。夏はクリケットが盛んな時期で、テレビ観戦をしている人もいます。

各家庭のごちそうがずらり！ 豪華なランチ

この料理！と決まった伝統料理があるわけではなく、各家庭でごちそうを手作りしてランチを楽しみます。ロースト(ビーフ・ポーク)・ラム・チキンといったお肉の付け合わせによく食べられるのは、マッシュポテトやとうもろこしの粉を炊いたPAP(パップ)です。デザートを含めカロリーが高いのも特徴の一つ。



Lamington cake

チョコレートにコーティングしたキューブ型のスポンジケーキにココナッツをまぶしたもの。ハリネズミケーキとも言われます。



Pink guava pudding

母がよく作ってくれたお気に入りのピンクグアバムース。食べたらずっとハマります！

■山本さんの仕事
安来工場ではクリームコロッケを製造しており、私は主にクリームコロッケの原料発注を担当しています。牛乳・パン粉・塩・砂糖などの基本的な原料だけでなく、季節商品の具材など取り扱っている原料はたくさんあります。生産に間に合うように生産計画に沿って発注するのですが計画通りにいかないことも多く、何年やっていても難しいと感じます。昨年は、原料メーカーのパン粉工場を視察する出張の機会がありました。普段仕入れている原料がどのようにできていくのかを実際に見ることができ、とても勉強になる良い機会だったなと感じています。

■仕事の面白さ

原料の調達から製品ができるまでの一連の流れに携われることが、この仕事の面白さだと感じています。入社してから約30年、安来で販促物の作成や受注対応、経理業務など様々な仕事を経験してきましたが、自分の仕事に形になって製品として世にでることを実感できたのは、今の仕事が初めてです。現在の部署への異動当初は、事務作業と並行して連操要員※として工場に入ることもあり、発注した原料が製品になる様子を見たことも大きかったと思います。原料は賞味期限があるため、在庫を余らせることなく使用してトラブルなく生産できると嬉しいのです。

■失敗したこと

失敗したことはたくさんありますが、大きな失敗と言えば発注忘れで

vol.014 さんれいフーズ
社員インタビュー

トツゲキ！ となりの 山本さん

製造部 安来工場 主査
1997年入社

はるみ
山本 陽美さん

す。工場では大量の原料を使用します。牛乳を例に挙げると、多い時で1日2000キログラム消費するのですが、その発注を忘れていたと想像すれば、大変なことはお分かりいただけると思います。当然スーパーなどで購入できる量ではなく、昔は工場長や課長に原料メーカーまで取りに行っていたこともありました。

■新入社員に期待すること

基本的なことですが、あいさつ・コミュニケーション・素直に聞くことが重要です。1人で仕事はできないので、あいさつをしてコミュニケーションを取ると良いと思います。自分よりも前から働いている方をお願いをすることがありますが、あいさつをしつかりとしておくと頼みやすくなりますよ。

■山本さんのオフタイム！

【温泉】

玉峰山荘という温泉に毎週通っています。通い続けて20年くらいになるので、もちろん回数券を使用しています。正月には回数券が安く販売されているので狙い目です！先日行った時は紅葉が綺麗でした。山の中にありますが割と人はいます。



青色の保険証が使えなくなりました

2025年12月2日以降、従来の青色の健康保険証は使用できなくなりました。医療機関を受診する際は、次のいずれかの方法でご対応ください。

- 1 健康保険証と紐づけたマイナナンバーカードの提示
- 2 スマホに登録してあるマイナ保険証（要事前登録）の提示 ※1
- 3 黄色の資格確認書の提示 ※2



※1 未対応の医療機関がごさいますので事前にご確認ください。
カードリーダーが使用できない場合は「資格情報のお知らせ」（紙製カード）を使用してください。
※2 マイナ保険証をお持ちでない方へ9月以降送付されています。

Q1. 青色の保険証は会社へ返却するの？
A1. 各自で破棄してください。

Q2. 資格確認書を紛失した時はどうすれば良いの？
A2. 人事部へご連絡ください。再発行の申請をいたします。

Q3. マイナ保険証を新たに登録した後、手元にある資格確認書はどうすれば良いの？
A3. 人事部へ資格確認書を送付ください。

マイナ保険証に関するお問い合わせ

協会けんぽマイナンバー専用ダイヤル

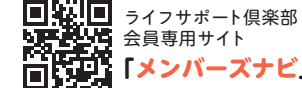
0570-015-369

8:30～17:15
(土日・祝日・年末年始を除く)

【注意事項】マイナンバーカードの電子証明書の有効期間は発行時から最大5年です。有効期限を過ぎますと保険証として利用できなくなりますので、事前に有効期限を確認し、お住まいの市区町村窓口で更新手続きを行ってください。

ライフサポート倶楽部 契約終了

福利厚生の一環として導入している「ライフサポート倶楽部」は社員の利用状況を踏まえ、2025年12月31日をもって契約を終了いたします。契約終了日までは会員サイトの「メンバーズナビ」から各種サービスをご利用いただけます。ご利用や必要な手続きはお早めにお済ませください。



■ログイン方法
・ログインID: 16桁の会員番号
0899W006+0(ゼロ)+社員番号7桁
例) 0899W0060310****
・パスワード: 初回ログイン時は「0+社員番号7桁」
〈問い合わせ先〉人事部 佐野主事まで

★パスワードを忘れた場合・ログインで困りの場合は下記へお問い合わせください。
〈お問い合わせ先〉リソル予約センター
TEL 0120-611-330 (平日10時～18時 / 土日祝10時～17時 ※年末年始除く)

ネクタイ着用ルールについて



通年でネクタイの着用は原則個々の判断といたしますが、左記の場合はネクタイ着用を推奨します。

- 公式の場（社外行事）
 - 取引先などの面談
 - 重要な会議・式典（社内行事※）
- 着用の判断に困った場合は、所属長もしくは総務グループ但見さんまでお問い合わせください。
※社内行事については事務局より着用について事前に案内する場合があります。

拠点ダより

#012

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4月に商品開発部長に就任された地頭部長に商品開発部を紹介していただきます！

商品開発部 新・商品開発部長に聞きました！

商品開発部



商品開発部
地頭部長

今まで製造畑を20年以上経験し、そこから商品開発へ大きくキャリアチェンジしました。専門家ではないからこそ視点で、今までの良さは残しつつ会社にとってより良く、開発メンバーが楽しく仕事をできる環境づくりに取り組んでいます。一つ目は、若い社員に早い段階から将来に繋がる経験を積んでもらい、自信を持ってもらうこと。二つ目は心理的安全性が高く、フラットに話ができる雰囲気を作るため、普段から意識的に仕事以外の話もするようにしています。

今後は営業からの要望をもとにした開発も対応しながら、自分たち発信の商品をもっと作れるように変えていきたいと思っています。若い社員からも自由にアイデアが出る部署にしていき、「商品開発部に入りたい」「楽しそう」と思ってもらえる部署を目指します。



▲事務所のようす

▲開発室で製品の試作や試食を繰り返し、新たな製品が生まれる

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！



今月の
プレゼント
アルファード食品
備蓄用食品
アソートセット
(6種類)

丹波大納言小豆のお赤飯と調理不要そのまま食べられる防災用非常食を詰め合わせたアソートセットです。温めて日常生活でもお召し上がりいただけます！

応募はこちら！



応募締切：2025年
12/31(水)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！



Genstagram_sanrei

...



#Umios株式会社 #マルハニチロ #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

マルハニチロさんから、ベ이스ターズブルゾンをいただきました！ご承知の通り、マルハニチロさんは2026年3月1日より「Umios株式会社」と社名変更されます。社名変更の背景や想いについては特設サイトがあるので、覗いてみてください。勉強になりますよ👁👁ということで、このブルゾンの企業ロゴは来年以降はありませんのでとても貴重ですね、マルハニチロさんありがとうございました！オークションには出しませんので！

並河 元

さんれいフーズ社内報フラット！13号

発行日 2025年12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

今回は皆さんの馴染みのあるエビについて取り上げてみました。今後は油や魚、お肉についても取り上げようと思います。皆さんの食の知識をより深めるきっかけになれば幸いです。

■編集 遠藤 有美

「整理」が苦手で、家でも職場でも物を溜め込みすぎてしまいます。思い切って捨てると気持ちまでスッキリするので、物を手放す勇気を身に付けて、5Sを実践していきたいです。

■編集 佐野 仁美

不要な書類を捨ててはその分また増え…の繰り返しで、なかなか片付いていません…。年末に時間を作り、デスクの整理整頓を実践していきたいと思います。

■編集 齋尾 海空

キューブ型の見た目が可愛いラミントンケーキのレシピを調べてみました。簡単に作れそうだったので、材料を揃えて作ってみたいと思います！皆さんもぜひ作ってみてください！