

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!

22号

2026.9

ギフト市場への挑戦から、全国が知る「さんれい」へ

笹巻きシリーズ 3つの味へ

知っているようで意外と知らない

“油脂”の話

〈SANREI TOPICS〉

スポーツ栄養講習会“フースポ”実施

職長教育研修を実施

2026年度 惣菜管理士 合格発表

〈トツゲキ!となりの〇〇さん〉

卸売事業本部 米子支店 主査 鈴木 優子さん

さんれいフーズ2026 秋冬新商品 & リニューアル商品

〈INFORMATION〉 9月から新SPIRIT (Nextset) 運用開始 / 10月から社会保険料が変わります / 人事コース選択届

〈拠点だより〉 総合品質保証部 当たり前の品質を支える舞台裏



ギフト市場への挑戦から、全国が知る「さんれい」へ

3つの味へ 笹巻きシリーズ

一つの蟹めしから始まった シリーズ展開

鳥取ファクトリーでは、「日本各地の食材を生かした高付加価値商品の開発」、「長期的な売上を支える柱商品の確立」、「製造ラインの安定稼働につながる通年商品の育成」という3つの方針を掲げています。

この方針のもと、高付加価値商品の一つとして生まれたのが「国産 笹巻き 蟹めし」です。具材を盛り付け、一つひとつ笹で包み、黒を基調とした化粧箱に詰めることで、贈り物としての特別感を持たせました。

商品開発には、商品企画メンバーに加えて、料理人としての経験を持つアドバイザーも参加。素材の下処理や味付け、盛り付けなど、おいしさや見た目を左右する細部に、職人として培った知見を取り入れました。原料や包材へのこだわりだけでなく、工場での製造工程にプロの知見を生かすことで、商品としての価値を高めています。

その後、「島根県産 笹巻き のどぐろめし」と「九州産 笹巻き 鰻めし」を開発。日本各地の食材を楽しめるシリーズへと展開が広がりました。

ギフト市場への挑戦

笹巻きシリーズは、日本各地の食材と、鳥取ファクトリーの商品づくりを生かし、贈答向けの提案を広げる取り組みです。

シリーズの起点となった「国産 笹巻き 蟹めし」は、百貨店ギフトや通販サイトなどを通じて販売してきました。今回、のどぐろめしと鰻めしが加わったことで、贈る相手や好みに応じた提案の幅が広がります。今夏には百貨店5社で採用され、笹巻きシリーズによるギフト市場開拓の一步となりました。今後は既存販路で実績を重ねながら、構想段階にある観光土産や法人ギフトへの展開も視野に入れています。

笹巻き商品の価値を支える
3つのポイント

その1
日本各地の食材を生かした
商品づくり

その2
熟練の手仕事と料理人の知見
を活かしたおいしさ

その3
共通の商品形態を生かした
シリーズ展開



笹巻きをさんれいフーズの 新たな柱に

蟹めしに、のどぐろめしと鰻めしが加わり、笹巻きシリーズとしての展開が始まりました。共通の商品形態の中で、食材や産地の違いを表現できることがシリーズの特長です。今後は販路ごとに求められる商品や売り方を検討し、一つのブランドとして育てていきます。目指すのは、鳥取ファクトリーを代表し、当社の長期的な売上を支えるシリーズとなることです。百貨店ギフトや通販サイトなどを通じて商品を知っていただく機会を増やし、商品と売り方を磨いていきます。日本各地の食材を生かしたギフト商品への挑戦を積み重ねることで、「食への挑戦を面白がる」という姿勢を形にし、全国で「さんれい」を知っていただくきっかけをつくります。

広域営業本部 直販グループ
副参事 北川 宏一さん

これまで当社が培ってきた食材の調達力や商品づくりの経験を、ギフトという新しい形で届けたいと考えています。三商品がそろったことがゴールではありません。お客様に選ばれる商品と売り方を考え、笹巻きシリーズをさんれいフーズの新たな柱へ育てていきます。



笹を開けば日本各地のご馳走 笹巻きシリーズ

鳥取県産米「きぬむすめ」を使った炊き込みご飯に、日本各地の食材を合わせて笹で包んだ「笹巻きシリーズ」。黒を基調とした化粧箱に詰め、電子レンジで温めて手軽に楽しめる商品です。笹に包まれた特別感のある見た目で、贈り物だけでなく、自宅で少し贅沢な食事を楽しみたいときにも利用できます。



国産 笹巻き蟹めし

笹巻きシリーズの原点。国産紅ズワイガニの棒肉とかに味噌が織りなす、かにの旨味とコクを同時に堪能できる、贅沢な逸品です。



島根県産 笹巻き のどぐろめし

山陰を代表する高級魚のどぐろを使用しました。炙りの香ばしさと、とろけるような脂の甘みが楽しめる笹巻きです。



九州産 笹巻き鰻めし

炭火とガスの併用でうなぎを焼き上げ、たれで仕上げました。笹の香りが蒲焼の香ばしさを引き立て、特別な日に味わいたい笹巻きです。

身近な油脂の特徴を知ろう



大豆油

原材料: 大豆
特性: あっさりとした風味
特徴: 家庭用から加工食品まで幅広く利用される



オリーブオイル

原材料: オリーブの果実
(主な産地は地中海沿岸地域)
特性: フルーティーな香り
特徴: 洋風料理を中心に利用。果実から採れる珍しい植物油の一つ



なたね油

原材料: 菜種
特性: クセが少なく幅広い料理に使いやすい
特徴: 国内で最も消費量が多い植物油



ごま油

原材料: ごまの種子
特性: ごま特有の香ばしい風味
特徴: 風味付けとして、中華料理や調味油として使用される



こめ油

原材料: 玄米を精米する際に発生する米ぬか
特性: 軽い風味で酸化しにくい
特徴: 揚げ物や炒め物に使用される



魚油

原材料: いわし、さばなど
特性: 魚特有の旨みとコク、魚臭さがあり酸化しやすい
特徴: DHA や EPA を豊富に含み、健康食品やサプリメントの原料として利用される

なたね油の1種

サラダ油とは？

普段何気なく使っているサラダ油。実は特定の油の名前ではなく、なたね油や大豆油などを精製（※）した植物油の総称です。「サラダにそのまま使える品質」を満たしたことから、その名が付けられました。

「天ぷら油が飛行機を飛ばす」。ひと昔前なら冗談のような話ですが、今では現実になっています。家庭や飲食店から回収された使用済み食用油は、トラック向けのバイオ燃料や航空機向けのSAF（持続可能な航空燃料）の原料として活用され、脱炭素社会の実現に貢献しています。実際に国内でも、廃食用油から製造されたSAFが定期旅客便で利用されるようになりました。

こうした動きは、食用油の需給や価格に少なからず影響を与えています。植物油は「食べるための油」であると同時に、「エネルギー資源」としての価値も高まっています。そのため、世界的な環境政策や燃料需要の変化は、私たちが日々使用する食用油の価格にも影響を与えます。脱炭素化の推進は、私たちの暮らしや企業活動とも無関係ではありません。

私たちが普段何気なく使う食用油は、今や食品であると同時に未だのエネルギー資源でもあります。食卓と地球環境は、思っている以上に繋がっているのかもしれない。

食用油は食品でありエネルギーでもある

※【精製】…原料から搾った油に含まれる色素やにおい成分を取り除き、品質を整えること。

知っているようで意外と知らない

“油脂”の話

食卓で使うサラダ油やごま油、パンに塗るバター。普段何気なく口にしている油脂ですが、その種類や特徴、役割を知る機会は意外と多くありません。今回は、私たちの食生活を支える油脂の特徴を学び、知識を深めていきましょう。

油脂とは…

動物・植物由来の「あぶら」の総称であり、**常温で液体のものを「油」、固形のものを「脂」として**、これらをまとめて油脂と呼びます。油脂は、食品にコクや風味、香ばしさを与えるだけでなく、揚げ物のサクサク感や、パンや菓子のしっとりした食感を生み出すなど、おいしさを支える重要な役割を担っています。

油脂の種類

油脂

液体

植物油

なたね油、こめ油、オリーブオイルなど



動物油

陸産（鶏油）、水産（クジラ・サバ）など



固形

植物脂

パーム油、ココナッツオイルなど



動物脂

豚脂（ラード）、牛脂、乳脂※



※【乳脂】…牛乳由来の脂でバターや生クリームの原料として使われます

スポーツ栄養講習会「フースポ」実施

8月16日、イオンモール日吉津で行われた一般財団法人鳥取県サッカー協会主催の鳥取県フットボールカンファレンス2026にてスポーツ栄養講習会「さんれいフーズ presents Food & Sports Challenge（フースポ）」を開催しました。スポーツに取り組む子どもやその保護者、コーチなど約70名に参加いただきました。当日は、講師として株式会社ZAMS（ナナ）葛西紀輝さんをお招きし、当社がこれまで取り組んできたスポーツ支援について紹介した後、スポーツや栄養に関する講義を実施。栄養の取り入れ方について、参加者からは「分かりやすかった」「実践できそう」と

いった声が聞かれ、日々の食事に生かそうとする前向きな反応が見られました。

また、同日にはガイナレ誠道アカデミー※向け講習会も実施し、選手・コーチ・トレーナーの27名が参加。有名選手の食事に対する考え方なども紹介しながら、「体を大きくしたい」「食事が細い」「補食の摂り方が分からない」といった、選手一人ひとりが抱える具体的な課題に向き合う機会となりました。

「当社にとって新しい取り組みである『フースポ』は食の専門企業として、山陰地方のスポーツに挑戦する人々の成長と競技力向上を支えます。さらに、スポーツを通じて地域に元氣と自信を生み出し、住民の健康づくりに貢献することで、持続可能な地域社会の実現を目指します。当社は今後も、食を通じてスポーツに取り組む人々の競技力向上を支える活動を進めていきたいです。」とマーケティンググループ 一番ヶ瀬グループ長は語りました。



▲「Food & Sports Challenge」講習会の様子



▲マーケティンググループ 一番ヶ瀬グループ長



▲ガイナレ誠道アカデミー向け講習会の様子

※【ガイナレ誠道アカデミー】…ガイナレ鳥取のアカデミー組織（中学生・高校生の育成選手チーム）

職長教育研修を実施

当社は、安来工場・境港工場・鳥取ファクトリー・ミートセンターの各工場で選出された職長※を対象に、「職長教育研修」を実施しました。本研修では株式会社グロップ様より講師を招き、職長として求められる役割や、安全・品質管理、人材育成、リステアセメントなど、現場を安全かつ円滑に運営するための知識・スキルについて学びました。

研修では、作業方法だけでなく「なぜその作業が必要なのか」という理由まで伝える指導の重要性や、メンバーとのコミュニケーション、資格・技能・健康状態などを考慮した適正配置についても学習。さらに、現場に潜む危険を

見つけ、設備や作業環境の改善に繋げる方法についても理解を深めました。

今回の学びをそれぞれの現場で生かし、安全と品質を支える職長として、より良い職場づくりに繋げていきます。

【受講者】
安来工場 … 武甕 俊雄
藤田 真二
名倉 誠
水戸 優斗
境港工場 … 遠藤 直
ミートセンター … 上地 弘晃
鳥取ファクトリー … 原 敏文
岡田 大輔
オプザバー … 日野 良太
村田 享亮



※【職長】…労働者を指揮監督する役割を持つ者。

2026年度 惣菜管理士 合格発表

2026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12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、広域営業本部や商品開発グループ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。

2026年度合格者



池舘 誠 加納 真紀 永瀬 俊弘
陰山 大貴 土江 俊輔 成田 葉菜



高羽 俊輔



金山 詩央里 月森 乃々 山本 歩
樹下 明治 永田 晃弘

資格取得者コメント



2026年度
1級合格者
安来支店 副参事
永瀬 俊弘さん

2023年、同僚の池舘支店長と成田さんが惣菜管理士の資格取得を目指す聞き、私も一緒に挑戦することになりました。惣菜管理士の勉強では、食品に関する基礎知識や衛生管理など、日々の業務に直結する内容を幅広く学ぶことができます。

3級から1級まで取得するには3年かかりますが、少しずつ知識を積み重ねることで今回の合格に繋がりました。級が上がるにつれて難しさも増しますが、その分多くの学びを得ることができます。

継続して取り組み十分に取得を目指す資格ですので、ぜひ皆さんにも挑戦していただければと思います。



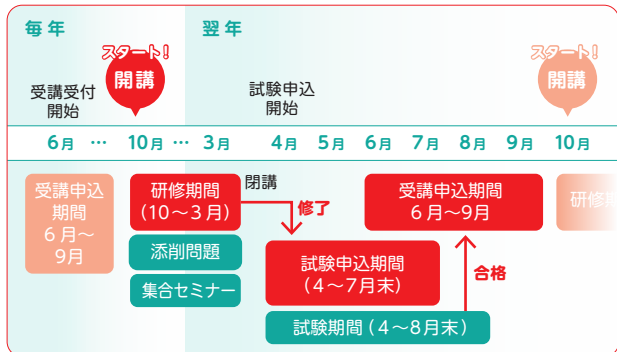
2026年度
3級合格者
広域物流グループ
山本 歩さん

今回、初めて惣菜管理士資格に合格することができ大変嬉しく感じています。

惣菜管理士検定3級に挑戦したきっかけは、以前の上司から声をかけていただいたことです。以前、食中毒を経験し、食品の安全や衛生管理について正しい知識を身につけたという思いもありました。教材の中には初めて目にする単語がたくさんあり、覚えることに苦りましたが、空き時間を活用しながら学習を続けました。

普段は物流事務として、配送を行う運送会社の手配や各倉庫への出庫依頼などを担当していますが、今回学んだ知識により、品質保持の重要性をこれまで以上に意識できるようになりました。今後も安全な商品供給を支え、業務を安心して任せていただけるような存在になるため努力していきたいと思っています！

〈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 足立 真理子 鎌田 普吾 川上 亮 中尾 夏希 松浦 良樹
安東 大輔 川上 浩司 斉木 強 西尾 英基 宮本 将史
岡 弘幸 川上 沙莉 仙石 浩二 西村 辰夫 渡邊 麻衣
加藤 豊

2級 和泉 幸佑 小坂田 潤一

3級 足立 健 郷原 和裕 中澤 誠哉 藤田 眞二 山根 史貴
今岡 徹 小山 洋 浜浦 敬昌 本城 真須美 横地 悠嗣
宇都 奈子 是津 浩二 福田 憲行 武良 英樹 吉村 萌菜美
岡田 大輔 谷口 展子 藤江 憲之 山尾 敏之 米田 誠
神谷 光保 内藤 哲夫 (五十音順)

NEW

北陸産甘エビのクリーミーコロッケ

(北陸産甘エビ 2.4%使用)

#北陸の恵みをサクッと。



甘エビの主要産地である北陸産の甘エビを使用し、口いっぱいに広がる甘エビの旨みを楽しめる贅沢な一品。甘エビの豊かな風味と、さんれいフーズ自慢のなめらかなベシャメルソースが絶妙に調和し、一口ごとに海の幸のおいしさが広がります。海の幸を味わいたい時や、エビを思いきり頬張りたい時におすすめです♪



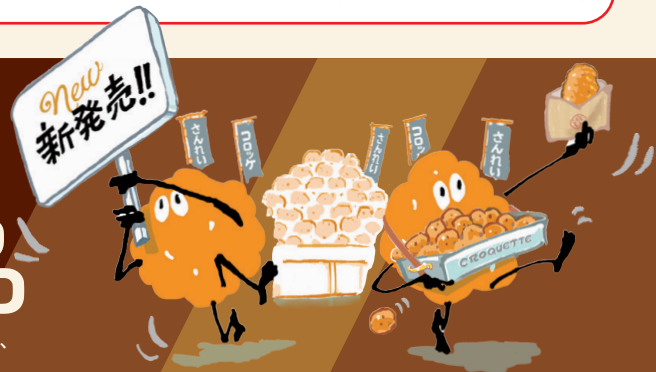
開発からヒトコト

「北陸産の甘エビを手軽に味わって欲しい」そんな想いから考案した一品です。原料加工から設計が始まるため、配合を確定させるまでに時間を要しました。甘エビはペーストにすることによって、ベシャメルソース全体に旨味を均一に付与することができました。どこを食べても甘エビ本来の濃厚な風味を感じられる一品です！（商品開発グループ 高羽さん）

さんれいフーズ2026

秋冬新商品 & リニューアル商品

秋冬の食卓を彩る、こだわりのコロッケが登場！素材の魅力を引き出した新商品と、さらにおいしく生まれ変わったリニューアル商品をご紹介します。



4種きのこのクリーミーコロッケ

「3種きのこのクリーミーコロッケ」がさらに進化！国内有数のきのこメーカーであるホクト株式会社様の新鮮な4種類のきのこを使用し、豊かな香りと旨みを最大限に引き出した秋冬にぴったりの一品。バゲットやロールパンと合わせて、カフェ風ランチにもおすすめです！

開発からヒトコト

リニューアルにあたり、きのこの種類を増やすだけでなく、もうひと工夫加えたいと考えました。そこで、きのこを炒める工程を取り入れ、香りや旨味をより引き出した味わいに仕上げています。また、パッケージにはホクト株式会社様の「きのこ組」キャラクターを採用し、見ても食べても楽しんでいただける商品を目指しました。（商品開発グループ 月森さん）



シメジ、エリンギ、マイタケ、ヒラタケ入り！

RENEWAL

#きのこの旨み、アップデート！



vol.023 さんれいフーズ 社員インタビュー

トツゲキ！

となりの

鈴木 さん

卸売事業本部 米子支店 主査
2001年 入社

鈴木 優子 さん

■鈴木さんの仕事

琴浦町・大山町・淀江町・日吉津村・安来市など米子市外を中心とするエリアを担当するチームで業務用食材を配送しながら、営業活動も行っています。お客様は外食店・介護施設・スーパー・道の駅など幅広く、商品を届けるだけでなくお客様と会話をし、困りごとや要望を聞き取り、商品の提案や見積もりに対応まで行います。

入社から長年、旧本社で焙煎されたコーヒーのバック詰めと配送を担当していましたが、コーヒー焙煎事業の縮小により米子支店へ異動することになりました。昨年までは配送担当でしたが、上司から声をかけてもらい営業職へ挑戦することになりました。営業経験はまだ1年ほどしかないため、毎日が勉強です。

■仕事のやりがい

一番のやりがいは、自分が提案した商品をお客様に採用してもらえた時です。値上げが続く中でも、お客様の負担を少しでも減らせるように提案した代替商品が採用されると嬉しいですね。また、自分が納品した商品がお客様に「美味しかった」と話している姿を見ると、人の食を支える仕事に繋がっていることを実感します。

■心がけていること

営業になって最初に教わった「スピード感」を一番大切にしています。お客様から問い合わせや見積もり依頼があれば、その日のうちに対応することを心がけており、今日の宿題

は今日終わらせることを意識して仕事に取り組んでいます。また、分からないことは一人で抱え込まず、周りにすぐ相談することも大切にしていきます。

■印象に残った仕事

とある取引先へ納品する冷凍イカの手配が印象的でした。イカの不漁で仕入れが難しい中、280kg以上の冷凍イカを確保し、お客様とメーカーの間で数量や価格を調整しました。冷凍焼けがある商品についてはメーカーに対しての価格交渉を行う一方、大量発注するため誓約書をお客様に記入してもらうなど、責任を感じた仕事でした。

■今後の目標

営業としてまだ勉強中だからこそ、一人前になれるよう成長したいです。目標は「進化」する50代。商品の知識だけでなく、お客様から教わる調理方法や食材の使い方など、新しいことを学び続けながら仕事を楽しんでいきたいです。

■鈴木さんのオフタイム！

【孫と遊ぶ】休日は3人の孫と遊びます。夏は暑いので庭にタープを張ってプールで水遊び！

【お城巡り】夫の趣味に付き添い、お城巡りをしています。ゴールデンウィークは長い列に並び松本城を楽しみました。弘前城に行けば現存12天守全制覇です。



9月から新SPIRIT (Nextset) 運用開始

9月1日より新たなグループウェア「Nextset」を稼働開始しました。9月中は新SPIRIT (Nextset) とこれまで使用していた旧SPIRIT (Desknet's) を並行稼働する予定です。

後継機能がないものや、後継機能はあるもののデータ連携されない機能があります。必要なデータの移行やバックアップなどは9月末までに行ってください。Nextsetの操作方法などの詳細は新SPROUT「組織ドキュメント管理」内の「新SPIRITマニュアル」をご確認ください。

【新旧 機能比較】 10月からの切り替えに向けて少しでも早く Nextset を利用しましょう！

優先度	旧SPIRIT (Desknet's)	新SPIRIT (Nextset)	参照先および備考
◎	ウェブメール	Outlook	【データの自動連携なし】 ご自身で移行が必要です。
	ウェブメール IMAP	Outlook	-
	Outlook	Outlook	-
◎	回覧レポート	掲示板	【データの自動連携なし】 ご自身でバックアップが必要です。
	インフォメーション	掲示板	【データの自動連携なし】 必要があればご自身でPC・共有ドライブへファイル保存が必要です。
	文書管理	組織ドキュメント管理	システムグループで移行を行います。
対象外	利用者名簿	組織アドレス帳	カレンダー機能で要件を補完可能と判断し、稼働しない想定です。
◎	アドレス帳	Outlook	【データの自動連携なし】 ご自身で移行が必要です。
	スケジュール	組織グループカレンダー	2026年8月～12月分はバックアップされます。これ以外の期間については個人でデータを移行してください。(※)
	設備予約	組織グループカレンダー	2026年12月分までをシステムグループが同期処理済みです。2027年1月以降、または2026年7月以前の予定が必要な場合はご自身で同期が必要です。
○	キャビネット	×	【後継機能なし】 ご自身でPC・共有ドライブへファイル保存が必要です。
○	メモパッド	×	【後継機能なし】 ご自身で付箋・PC・共有ドライブへファイル保存が必要です。
	アンケート	Forms	【使用実績なし】 移行対象外です。
対象外	ワークフロー	×	【使用実績なし】 移行対象外です。
	X-Point	ワークフロー	-
	電子会議室	Teams	-
【使用実態なしのため対象外】 伝言・所在、ToDo、購買予約、プロジェクト管理、アラーム、議事録、備品管理			

※組織スケジュールは移行されませんので、ご使用の場合は各部署で移行をお願いします。

10月から
社会保険料が変わります

10月支給分の給与から社会保険料（健康保険料・厚生年金保険料など）の標準報酬月額・等級が変更されます。これにより、給与から控除される社会保険料の金額が変わりますので、詳細は10月支給分の給与明細をご確認ください。

【なぜ保険料が変わる？】

毎年4月～6月に支払われた給与額をもとに標準報酬月額・等級を見直し、その結果が9月分から翌年8月までの各月の社会保険料に適用されます。当月分の保険料は翌月給与から控除します。

※なお、当社は複数の都道府県に拠点がありますが、事業所所在地（本社）が鳥取県にあるため、どの拠点に勤務していても「協会けんぽ鳥取支部」の保険料率が適用されます。

人事コース選招届

今期より正社員を対象とした人事コース選招届の申請方法が変更となりました。従来はコース変更を希望される方のみ紙で変更届を提出いただいておりましたが、今回より変更の有無にかかわらず、対象者全員がMicrosoft Formsから直接入力し申請が必要です。期限までに必ず回答をお願いします。

対象…正社員
※変更がない方も
全員必ず回答をお願いします。
申請方法：Microsoft Forms
回答期限…9月30日まで

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！

9月の
プレゼント！



1名様
東亜酒造
モルトウイスキー
歌舞伎
1本700ml／Alc.43%

晩酌を少し贅沢に。華やかな香りと奥深い味わいが
魅力のウイスキー「歌舞伎」をぜひご堪能ください。

応募はこちら！



応募締切：2026年
9/30 (水) まで
※毎月1人3通まで

総合品質保証部は、お客様に安全・安心な商品をお届けするため、品質と食品安全を支えています。商品表示の確認や商品規格書の作成、出荷判定、法令対応、工場監査など幅広い業務を担い、新商品の開発段階から品質面で関わっています。商品に記載される原材料やアレルギー情報は、お客様の健康や会社の信頼に直結する重要な情報です。

私たちは商品開発、製造、営業など様々な部門と連携しながら、その正確性を守っています。また、人による確認に加え、システムによるチェックや情報の一元管理で、ミスの未然防止と品質保証体制の強化に取り組んでいます。

「安心して食べられる」「いつも同じおいしさ」というお客様の当たり前を支えることに、責任と誇りを持って日々業務に取り組んでいます。



総合品質保証部
田中 参事

#021

普段はなかなか知る機会が少ない他拠点の活動をお伝えします。今回は「いつもの安心」を支える総合品質保証部の取り組みを紹介します。

拠点
KYOTEN
DAYORI

総合品質保証部
当たり前の品質を
支える舞台裏



▲打ち合わせの様子（安来工場1階）。境港工場・鳥取ファクトリー・リモートワーク社員もリモートで参加し、毎朝ミーティングを実施しています。

食品表示はお客様が商品を選ぶ際の大切な情報源です。表示内容が正しく伝わることも品質の一部。買い物をされる際にぜひ表示内容にも目を向けてみてください。

賞味期限	2027.05/H	保存方法	－18℃以下で保存
凍結前加熱の有無	加熱してありません		
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください		
製造者	株式会社さんれいフーズ 鳥取県米子市旗ヶ崎2147		
製造所	(株)さんれいフーズ 入り数：蟹めし4個、かにみそ1個		



#さんれいフーズ #安来工場 #調理品事業の未来



並河 元の日々の写真からとっておきをチョイス！

Genstagram

安来支店・安来工場現場業務の日・第2弾！

8月26日、安来工場で「玉入れ作業（包装前にコロッケを5個ずつ並べ整える）」をさせてもらいました！恥ずかしながら、ベルトコンベアで酔ってしまい気分を悪くしてしまいました…😭改めて現場の皆さまの大変さ、貢献度を知る機会になりました。いつもありがとうございます👉

その後、調理品事業本部の皆さんと「どんな事業になりたいか？」というテーマでざっくばらんに意見交換会を開催。次はもっと気楽に話し合えるよう、偉い人オーラを消したいと思います😄🐼

並河 元

さんれいフーズ社内報フラット！22号

発行日 2026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
市川 亜沙美

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

今回の「油脂の話」は、身近な存在でありながら知らないことも多く、私自身新たな発見がありました。油脂への興味を持っていただくきっかけになれば嬉しいです。

■編集 遠藤 有美

『フラット!』を「社内報アワード」に応募し、たくさんの講評やアドバイスをいただきました。いただいた声を参考にしながら、これからもより社員の皆さんに楽しんでもらえる社内報となるよう、取り組んでいきます！

■編集 佐野 仁美

慣れない新SPIRIT (Nextset) の操作に一苦労…。つい旧SPIRIT (desknet's) を開きたくなりますが、NextsetやOutlookを使いこなせるように慣れていきたいです！

■編集 齋尾 海空

今回は社員インタビューを担当。馴染みの店舗に営業に向いて納品されていることを知り、子どもの頃から当社と「食」で繋がっていたことを実感しました！

■編集 市川 亜沙美

社内報制作でデザイナーさんと関わるたび、「誰に、何を、どう、なぜ伝えるか」という基本に立ち返ります。分かっているつもりの時ほど、立ち止まりたいです。