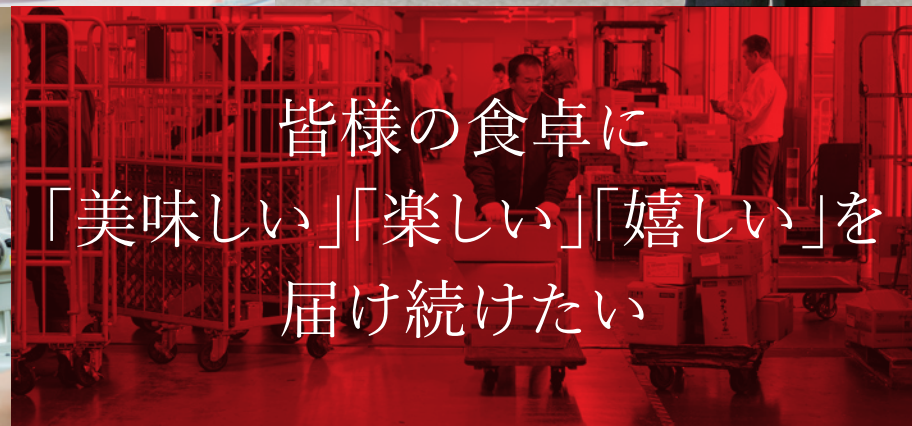






幸せをめぐらせ持続可能な社会へ 「食」を通じて地域を支える会社

代表
INTERVIEW

「食」に携わり半世紀
山陰随一の規模を誇る

「この地に生きる」という経営理念のもと、「食」を通じて地域の暮らしと産業を支える《株式会社さんれいフーズ》。ガス・エネルギー・自動車販売・食品を扱う《山陰酸素グループ》の主要企業であり、食品商社と食品メーカーの二枚看板で事業を展開する。

本社は米子市にあり、1972年、母体の《山陰酸素工業株式会社》から独立し、2002年には年商200億円を達成した。開発力・技術力・エリアとも山陰一の規模を誇り、約3万種を扱う業務用食材卸の最大手として、地域の外食・中食産業を支えている。食品メーカーとしては、山陰の特産物の紅スワイガニ、スワイガニをはじめ、その特色を生かしたさまざまな自社ブランドの調理冷凍食品を製造・加工。全国の量販店や外食チェーンに販売している。また、アジア4か国にある海外協力工場とタイアップして高品質の製品・半製品を低コストで安定供給できる体制を確立。代表取締役の並河元氏は「独立以来、反骨精神にも似た強い向上心で成長を遂げてきた会社。社員たちに受け継がれる当社のDNAを良い方向に伸ばしたい」と

次の50年を見据える。

2023年にスタートした2032年までの長期ビジョンのテーマは「幸せをめぐらせよう」。これは働く人を中心に、その人を取り巻く地域社会や取引先、消費者などに幸せを循環させ、大きな幸せを創出しようというもの。福利厚生の実施はもちろん、社員の満足度や組織状況を知るため、150問におよぶディープサーベイを実施し、全社員のモチベーションやものの捉え方を可視化した。「働く中で、ギャップや不満が生じることは当然ある。それをいかにフォローし、それぞれのビジョンの方向性を合わせていくかで働く幸福度も変わります」。その上で、重視しているのが「対話」だ。「今は企業の精神的な基盤を再構築している時期。対話により信頼関係を築き、その人のキャリアや希望に対し、納得できる答えを探していきます」と並河社長。自ら率先して役員たちと一対一の対話を重ね、会社全体へと浸透を図っている。未来志向型の対話を重ねた先にあるのは、仕事を「やらされている」でも、「やらなければいけない」でもない、自分のやりたいことができる満足度の高い会社だ。それは、社員が自ら考えて動く自走する組織と言える。

また、自然が豊かな山陰地方は、



2020年に代表取締役役に就任した並河元氏。より働きやすい環境を整えるために、アンコンシャス・バイアス（無意識の思い込み）の解消にも取り組むほか、社食サービス《びずめし》の導入など福利厚生の充実にも積極的だ

魚介類や和牛をはじめ、上質な食材の宝庫。並河社長は「我々がアプローチできていない分野も多く、食を通じてできることはまだまだある」と、地域の食材を使った商品開発や六次産業、さらには食を目的とした観光などを展開したい考えだ。その上で、求める人材は「わがままな人」ときっぱりと語り、「食を通して何を達成したいのか、自分のやりたいことを貫いてほしい」とまっすぐな目を向ける。「人口減少や高齢化が顕著な山陰は、課題先進地域と言えます。しかし他の地方もいずれ同じ悩みを抱えることになる。我々は課題解決、先進地域として山陰をリードし、全国に発信していきたい」と、その目には強い光が宿る。

県外に地元の食材を使った商品を売り込む！

鳥取県出身で、広島県の大学を卒業後、新卒で入社。「就職活動を通じて、地域の食材を生かした商品を製造していることや、生きる上で欠かせない食の仕事に興味を持ちました」。現在は中四国エリアを担当。電話営業や、実際に現地に出張して商談や展示会に参加するなど、忙しいながらも充実した毎日だ。「自分が売り込んだ商品の商談がまとまった時はもちろん、その後もお付き合いが続くとうれしい」と営業の醍醐味を語る。出張では、先輩社員に同行して営業力を学んでいるところ。「事務的なことも含め、仕事を覚えて一人で出張を任せてもらえるようになりたいです。いずれは大口の商談をまとめたい」と目標を掲げる。



安来支店 営業
土江 俊輔さん(23)
2023年入社(1年目)



安来支店 支店長
鎌田 晋吾さん(46)
2002年入社(22年目)

全国に魅力あふれる商材を届けたい

東京支店や安来支店で経験を重ねたベテラン営業マンで、安来支店の支店長を務める鎌田さん。水産学部出身で「学生時代に学んだことを生かしたい」と新卒で入社。食品関係に進んだ大学の先輩や同期も多く、営業先で出会うことも珍しくない。「営業はセールストークも人に好かれる雑談力もどちらも大事。お互いの共通点から距離が縮まることも」と語る。仕事のやりがいは何といっても商談がまとまった時。「特に大口や特注案件などの時間をかけて取り組んだ商談が成約した時はひとしおです」と魅力を語る。また所長として「若手の人材も増え、地域の魅力ある商材を全国に広めていきたい」と事業の拡大に力を注ぐ。

自分の味覚を武器に商品を生み出す

「食えることや料理が好きで食品業界に興味を持った」という境港市出身の門脇さん。県外の大学に進学したことで改めて地元の魅力に気づき、「家族の近くで働きたい」とUターンして新卒で入社した。商品開発部では、クロックの試作に試行錯誤する毎日。試作品は部署で試食し、意見を交わしている。「甘さ、辛さにもいろいろな種類があり、味を言語化することの難しさを痛感しています。でも、少しずつ味の構成が分かってきました」と面白さを実感。また、普段から意識的にさまざまな食に触れて味覚を磨いている。「先輩は食品や素材の知識がすごい。早く自分で配合を考えて商品設計ができるようになりたいですし、いずれは新商品を一から考えてみたいです」と熱意を燃やす。



商品開発部
門脇 こころさん(24)
2023年入社(1年目)



システムグループ
足立 聖果さん(35)
2015年入社(9年目)

システムからグループを支える仕事です

前職がさんれいフーズの取引先だった足立さん。当時の営業担当者の印象も良く入社した。人事を2年ほど経験した後、現在の部署に。「さんれいフーズやグループ会社の社内システムに関する業務を行っています」と、基幹システムの開発のほか展示会受付システムの管理、機器管理、グループ各社からの問い合わせ対応などに従事している。開発は異動後にスキルを習得。「上司の指導や問い合わせ・要望に応じているうちに身に付きました」と振り返る。

現在、目指しているのは業務の標準化だ。「誰もが簡単にできる仕組みを作ることができれば、ワークライフバランスの実現化がより進み、個々がスキルアップに挑戦することにつながるのでは」と広い視野で目標を立てている。



食を通じて地域を支える さんれいフーズの社員たち

※掲載内容は取材当時のものです



松江支店 営業
恒松 杏さん(23)
2023年入社(1年目)

提案した商品が採用されることが今のやりがい

大学時代、飲食店のアルバイトで人と接することが楽しく、就職活動では営業を志望。「人間が生きていく上で必要なものは食事」とさんれいフーズに新卒で入社した。現在は配送営業として、地域の飲食店やスーパー、老人ホームなどを回る日々。「自分が提案した商品がメニューに採用されるとうれしいです」と笑顔を見せる。何件も訪問先がある中、優先順位を考えて行動しているが、時にはミスをして落ち込むこともあるという。「先輩が自分の失敗談を引き合いに出して『取り返しのつくミスだから大丈夫』と励ましてくれて。皆さんとても優しい」と周囲のフォローに感謝し、自身も頼られる存在に成長することを目指している。

興味のあった食品業界に転職。家族の時間も増えました！

鳥取市出身で、前職は電気工事関係の仕事に就いていた島本さん。夜勤が多く、ワークライフバランスを考えて転職を決意。もともと食に興味があり、さんれいフーズに入社した。「転職して、規則正しい生活を送れるようになりました。休みの調整がしやすく、子どもの行事にも参加できて家族の時間が増えました」と喜ぶ。現在はルート営業として、スーパー、飲食店、介護施設などの既存客を回って要望の商品を届け、新商品の案内などを行う。知識を増やすために、お客様の店でご飯を食べたり、実際の調理を見せてもらうことも。「食のプロたちの要望にいかに応えるかが大事」と日々やりがいを感じている。



松江支店 営業
島本 俊洋さん(33)
2019年入社(5年目)



主体性を持って働ける仕事

工場の製造ラインの仕事は流れ作業がメインの淡々としたイメージがあるが、安来工場で製造ラインのリーダーを務める岩成さんは「うちは異なる」と否定する。「正社員にはラインの仕事以外に工程管理の仕事もあり、主体性を持って仕事ができます。頑張った分はきちんと評価され賃金にも反映されますし、能力を発揮できる職場です」と力を込める。

岩成さんはリーダーとして人員の管理や配置決め、機械の調整、新人指導も行っている。「突発的な休みが発生してもラインを止めないように、人員を調整してやりくりしています。食品なので、異物の混入や衛生管理には特に気を付けています」と食の安全を守っている。「省人化や生産性向上など、改善の取り組みが目に見えて表れるとうれしいです」とやりがいと使命感を持って仕事と向き合っている。



安来工場 製造
岩成 良平さん(34)
2008年入社(14年目)

事業内容

業務用食材卸売(食品商社)、自社ブランド製品の開発・製造・全国販売(食品メーカー)

会社概要

社名

株式会社さんれいフーズ

本社

〒683-8506 鳥取県米子市旗ヶ崎2147

TEL 0859-33-6165 FAX 0859-34-9051

https://www.sanrei-foods.co.jp

創業

1972年(昭和47年)4月

資本金

1億円

従業員数

535名

代表者

代表取締役 並河 元



部門・拠点・工場

管理本部・経営企画部

〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147
TEL 0859-33-6165 FAX 0859-34-9051

SCM本部

商品部
〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147
TEL 0859-33-6160 FAX 0859-33-6174

物流部
〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147
TEL 0859-33-6843 FAX 0859-33-5297

〔安来CS〕
〒692-0011
鳥根県安来市安来町1054
TEL 0854-23-1251 FAX 0854-23-1371

〔境港FAZ〕
〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地257
TEL 0859-47-3322 FAX 0859-47-3323

営業本部

【第1事業部】
豊岡支店
〒669-5363
兵庫県豊岡市日高町野651
TEL 0796-44-1450 FAX 0796-44-1460

福知山珈琲ロースタリー
〒620-0059
京都府福知山市厚東町1
TEL 0773-22-0845 FAX 0773-22-0845

鳥取支店
〒680-0935
鳥取県鳥取市里仁151-1
TEL 0857-28-5211 FAX 0857-28-7420

津山支店
〒709-4323
岡山県勝田郡勝央町黒坂1022-1
TEL 0868-38-1011 FAX 0868-38-1008

米子支店
〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147
TEL 0859-33-2518 FAX 0859-33-4363

松江支店
〒690-0021
鳥根県松江市矢田町168-2
TEL 0852-23-6611 FAX 0852-27-2625

出雲支店
〒693-0043
鳥根県出雲市長浜町457-7
TEL 0853-28-0878 FAX 0853-28-0873

営業本部

【第2事業部】
東京支店
〒105-0004
東京都港区新橋4-24-11 TTK新橋ビル4F
TEL 03-3437-0123 FAX 03-3437-0121

仙台オフィス
〒980-0802
宮城県仙台市青葉区二日町12番25号
グランディプレステージ503

安来支店
〒692-8506
鳥取県安来市亀島町12-3
TEL 0854-22-3588 FAX 0854-23-0053

福岡オフィス
〒810-0073
福岡県福岡市中央区舞鶴3丁目2番12号
GH舞鶴2F 202号室

商品開発部

〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147

安来工場
〒692-0071
鳥根県安来市亀島町12-3
TEL 0854-22-6938 FAX 0854-23-2586

鳥取ファクトリー
〒680-0914
鳥取県鳥取市南安長2丁目633-1

製造本部

安来工場
〒692-0071
鳥根県安来市亀島町12-3
TEL 0854-22-3443 FAX 0854-23-9102

境港工場
〒684-0046
鳥取県境港市竹内団地60
TEL 0859-45-5610 FAX 0859-45-5608

ミートセンター
〒683-8506
鳥取県米子市旗ヶ崎2147
TEL 0859-33-6361 FAX 0859-33-6204

鳥取ファクトリー
〒680-0914
鳥取県鳥取市南安長2丁目633-1
TEL 0857-26-2006 FAX 0857-27-9178

総合品質保証部

安来工場
〒692-0071
鳥根県安来市亀島町12-3
TEL 0854-22-6938 FAX 0854-23-2586

境港工場
〒684-0046
鳥取県境港市竹内団地60

鳥取ファクトリー
〒680-0914
鳥取県鳥取市南安長2丁目633-1



山陰酸素グループ

10社&2組合

https://www.sanin-sanso-group.jp/

山陰酸素グループは山陰地方を基盤に、エネルギー関連、自動車関連、食品関連の事業を展開する総合企業グループです。

●エネルギーグループ
山陰酸素工業株式会社
山陰酸素エンジニアリング株式会社
ヤマサン物流株式会社
有限会社ヤマサンサービス

●自動車グループ
鳥根日産自動車株式会社
株式会社日産サティオ鳥根
日産プリンス鳥取販売株式会社

●食品グループ
株式会社さんれいフーズ
鳥根さんれい株式会社
久米桜麦酒株式会社

●組合
協同組合さんそ
協業組合ヤマサンガスサプライ

営業部門

- 業務用食材卸売
- 自社製品販売
- 直販

食のプロとともに、地域の食文化をつくりあげる
鳥取県・島根県・岡山県・兵庫県北部から京都府北部の取引先へ食材を販売。食品卸売業者として、レストランやスーパーマーケット、病院・福祉施設の給食などに、冷凍の肉・魚・野菜や冷凍食品、調味料などをお届けします。

山陰陰、全国・海外へ、地域の食の魅力を発信
カニなどの水産加工品とクリームコロッケなどの調理冷凍食品を開発・製造・販売。食品メーカーとして、日本全国の商社などに自社ブランド製品を販売し、スーパーマーケットや外食チェーン店などのお店のほか、海外にも製品を輸出しています。

このほかにも、自社直営のECサイト「イルナス」を通じて、様々なお客様に自社製品を含む業務用冷凍食品を直接販売しています。



製造部門

- 調理冷凍食品
- 水産加工品
- 畜肉加工品

4つの自社工場でさんれいフーズ製品を製造・加工。独自製法の冷めても柔らかいホワイトソースを使用したクリームコロッケなどの調理冷凍食品、ズワイガニ・紅ズワイガニのむき身加工品などの水産加工品、牛肉・豚肉・鶏肉のスライス・カットなどの畜肉加工品を製造しています。ある商品をお届けします。

鳥取県の特産品である“カニ”など地域の食材を活かした製品をはじめ、こだわりの製品づくりを行い、山陰から魅力ある商品をお届けします。



その他部門

- 経営企画部
- 商品開発部
- 総合品質保証部
- SCM本部(物流部、商品部)
- 管理本部

新たな自社製品を生み出す「商品開発部」、高品質な製品提供を支える「総合品質保証部」。安定供給には欠かせない自社倉庫の商品管理を担う「物流部」、営業フォローや展示会主催など営業部門を支える「商品部」など、営業部門・製造部門のほかにもさまざまな部署が活躍しています。

