



シリーズ

企業訪問

株式会社 信濃屋

～幼稚園から介護施設まで真心を込めた
安心・安全な食を提供する企業～

企業概要

代表者：代表取締役社長 高橋 光彦（たかはし みつひこ）
所在地：福島市鎌田字卸町5-9
創業：1980年7月
資本金：1,000万円
従業員：120名

事業概要：食料品製造業
TEL：024-554-1612
FAX：024-553-7959



高橋 光彦 社長

本県では、東日本大震災に伴う原発事故により、食に対する安全性がこれまで以上に強く求められるようになりました。

こうした状況下で、株式会社信濃屋は、2013年「ふくしま食の安全取り組み宣言の店」に認定されるなど、消費者に安心・安全な食品を提供するため、国が定める基準を満たす取り組みを堅実に続けています。

そこで今回の「企業訪問」では、株式会社信濃

屋本社を訪問し、高橋光彦社長に創業から現在、そして今後の展開に至るまで、経営にかける思いや事業内容についてお聞きしました。

●これまでの沿革について教えてください

私は元々、高校卒業後、ある製薬会社系列の医薬品販売会社で営業マンとして働いていました。お客様は医者で、年齢も私と離れていました。そこで、私がとった営業スタイルは相手に「甘え



本社社屋

る」というものでした。「甘える」とは、相手に教えを乞うという意味で、お客様には営業マンとして、だいぶ育ててもらったと思っています。こうして、私は菓の営業マンとして、かなりの実績を上げていました。しかし、将来のことを考えてみると、その会社の役員は製薬会社からの転籍者の「指定席」になっていましたので、どんなに頑張っても先に限りがあると考えていました。ちょうどその頃、日本マクドナルド創業者「藤田田」氏の著書「ユダヤの商法」を読んで触発され、一念発起して飲食業を目指すことにしました。藤田式「ユダヤの商法」では、商売の対象は「女」と「口」の二つしか存在しないと説いています。「女」とは、男性が稼いだ金を女性が使って生計を立てるのだから、女性が欲する商売をすべきだということです。そして、「口」とは、食品のことで、食べた物は体の中で消化されるので、次の食品がまた必要となる。つまり、食品は繰り返し消費される商品のため、大きな儲けが期待できるというのです。それで、1980年7月に有限会社高橋フードサービスを設立し、福島市豊田町で持ち帰り用寿司のチェーン店を開業しました。その後、1982年には有限会社信濃屋、1993年には現在の株式会社信濃屋に社名を変更しています。この間、持ち帰り用とスーパーに出荷する寿司の販売は順調で、クリスマスや年末年始などは寝る間もないほど忙しかったのですが、まだ幼かった長女を営業車に乗せながら取引先を回る生活をこのまま続けていいのか悩んだ末、1994年にボランティア・チェーン「ハローランチ」に加盟して弁当販売へ経営転換しました。そして、現在は1日におよそ7,000食の弁当を製造・配達しており、配達エリアは県北エリアから、県中、相双エリアにまで拡大しています。

●経営理念についてお聞かせ下さい

当社の経営理念では、「健康会社へ勇気凛凛。成長と繁栄はお客様のニーズから ハッピーハート 信濃屋」を合言葉に5つの行動指針を掲げています。1点目は、「私達は、真心込めたおもてなしで永続企業になることを誓います」です。当社は、お客様のニーズに的確に応えることにより、時代を超えて生き続ける企業を目指しています。2点目は、「私達は、自然の素材に息吹を入れる安全な健康食品づくりを誓います」です。当社は、厳選された新鮮で安全な食材を使った食の提供を使命としています。3点目は、「私達は、心からの感謝と笑顔でハッピーハートの提供を誓います」です。これは、お客様を第一に考え、お客様に満足していただくために、心のこもったサービス提供をお約束するということです。そして、心のこもったサービス提供には、社員自身の心が幸せでなければならないと考え、従業員満足度の向上にも取り組んでいます。4点目は、「私達は、常にすべてに挑戦し、工夫ある行動によって目標達成することを誓います」です。企業が成長するためには、チャレンジ精神を忘れずに、新しい発想と創造力を持ち続けることが重要であると考えています。最後に5点目は、「私達は、互いを思いやる気持ちが勇気ある社風を構築すると確信します」です。当社では、社員同士の固いチームワークにより、いかなる難局にも立ち向かうことを企業文化としています。

●御社の事業概要について説明して下さい

当社の事業は、給食弁当の日配で、事業所を中心に昼食用の弁当を毎日決められた時刻に届けています。給食弁当日配の場合、社員食堂のない事業所などでも、外に出ずに昼食を摂ることがで

き、食べる時間よりも待ち時間のほうが長い外食と比較して昼休みの時間を有効に活用することが利点となります。また、当社の弁当は、厳選した新鮮で安全な食材を使っているとともに、栄養士がお客様の栄養バランスを考えた選りすぐりのメニューとレシピで作られています。さらに、和洋中のバラエティに富んだメニューを心掛けていますので、毎日食べても決して飽きることはありません。

現在では、年齢や目的、予算など、お客様のニーズや嗜好に合わせたメニューを取り揃えており、幼稚園給食、介護施設などの高齢者向け弁当、会議や行楽、スポーツイベント向けの仕出し弁当、ホームパーティや法事向けのオードブルなど、取扱品目は多岐にわたっています。

●御社の強みについて教えてください

当社の強みは、チームワークの良い職場環境とお客様のニーズを捉えた商品力です。当社の社員は、10歳代から60歳代までと年齢に幅があるため、若年層から高齢層までの年齢によって異なるお客様のニーズを確実に把握することができます。さらに、社員同士のコミュニケーションの良さから、配送係の社員がお客様から伺った意見や感想などを製造や営業部門でも共有化することにより、お

客様のニーズを反映したさらに満足度の高い商品開発に結びつけています。具体的に言いますと、幼稚園給食では、容器の底に園児が好む絵柄を使っているため、園児たちは苦手なおかずでも容器の底の絵柄を目標に残さず食べるようになったと、幼稚園の先生から喜ばれております。また、高齢者向け弁当は、「全国国立病院管理栄養士協議会」作成のメニューを基に製造し、噛む力や飲み込む力に不安を抱えていらっしゃる方のため、食材を刻んだり、ごはんをおかゆにしたりと、栄養バランスだけでなく、食べやすさにも配慮しています。

●生産の効率化については、どのようにお考えですか

当社の生産体制は、昼食時に間に合うよう出荷するため、午前1時から仕込みが始まり、炊飯、加熱調理、盛り付け、包装、保管・配送の順となりますが、深夜や早朝に出勤する社員の負担が重く、人材を確保する上での問題点になっています。そこで、今導入を検討しているのが「クックチル」です。クックチルとは、加熱調理後の食品を急速冷却して保存し、喫食時に合わせて再加熱することにより、調理後の適温状態で食品を提供することができる調理システムです。クックチルの



丁寧に盛り付けする社員



毎日の弁当配達に活躍する配送車

メリットは、安全でかつ味を損なわず、長期間の保存が可能となることです。さらに、調理作業が平準化することにより、作業工程や人員配置の効率化などが期待されます。

現在では、クックチルでも食味や食感を確保できるレシピや調理技術の見直し、複雑で綿密な仕入れや保管システムの実現可能性などについて検討しています。

●御社では、衛生管理や環境対策について

どのように取り組まれていますか

当社では、「食」を扱う企業として、衛生管理を最重要課題と捉えています。まず、製造工程では、社員は工場内に入る場合、必ずクリーン・ルームを通過することになります。クリーン・ルームとは、空気中で浮遊している塵や埃を管理し、必要に応じて温度や湿度等を一定の基準に制御した部屋のことで、社員が工場に入る際、塵埃を持ち込まないように万全の体制を取っています。そして、こうした社員の衛生管理に加え、施設設備の衛生管理、食品の衛生的取り扱い、問題発生時の対応などを、国で定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」に沿って自主的に実施した結果、当社は2013年10月に福島県「ふくしま食の安全取り組み宣言の店」に認定されました。



衛生管理を支えるクリーン・ルーム

また、当社では、環境対策の視点から弁当容器を廃棄せず、繰り返し使用しているため、その表面を使い捨て可能な無菌シートで保護しており、容器の洗浄不足や肉眼では見えない容器表面の傷に生息する菌の繁殖を防いでいます。一方で、この無菌シートは、容器の洗浄に使う水の排水汚染を激減させるだけではなく、ダイオキシン発生の原因となる塩素原子を含まず、可能な限り薄く軽量なため、喫食後の廃棄が容易であるなど、環境対策にも役立っています。

●御社の女性や障がい者支援について

お聞かせ下さい

当社では、社員の8割程度が主婦を中心としたパート職員ですから、女性の頑張りが当社の経営に及ぼす影響は極めて大きなものであると考えています。例えば、配送係の場合で言いますと、当社の女性パート職員は1日当たり数十件の配達を効率的にこなすことができるノウハウを持っています。また、当社は、主婦が仕事と家庭を両立させるとともに、持っている能力を十分発揮させることができる働きやすい職場環境づくりなどに積極的に取り組んでおり、2016年2月には「福島市働く女性応援認証企業」として認定されました。さらに、当社では、洗浄係などで障がい者3名を雇用しており、こうした障がい者雇用に対する取り組みも評価され、「福島市働く女性応援認証企業」の認定と合わせて、「福島市障がい者雇用推進認証企業」に4番目の企業として認定されています。

●最後に、今後の展望についてはいかがですか

当社のお客様は、事業所が約80%、保育園が約10%、介護施設が約5%で、残りがイベント向け



熱心に説明される高橋社長

となっており、事業所向けの弁当が主力ではありますが、今後の高齢化進展を見込んで、高齢者向け弁当にも注力していく考えです。また、環境対策としては、野菜屑の粉碎・脱水による減容を行い、廃棄量を減らすよう設備の導入を検討しています。さらに、調理システムをクックチル方式に変更すると、調理後の食品を長期保存することが可能となりますから、今後は事業エリアを県外まで拡大させる可能性も出てきます。

一方、東日本大震災発生時を振り返ってみますと、福島市からの要請があり、当社は震災の翌日から炊き出しを行ったり、避難所におにぎりを届

けたりと全社員一丸となって被災者の支援に取り組みました。この経験から、地域に密着した経営を続けることが当社の使命であるという思いをそれまで以上に強くしています。

【インタビューを終えて】

震災後の福島県では、原発事故による風評被害などから、食に対する安全性がこれまで以上に強く求められるようになりました。こうした県内の食料品製造業にとって逆風の中、当社は、社長のリーダーシップにより、県から食の安全に対するお墨付きを得るとともに、女性や障がい者の雇用促進のほか、新たな生産体制を検討し始めるなど、前向きな経営方針は震災前と変わりません。さらに、社員のチームワークの良さとお客様のニーズに応えた商品開発により、地域密着型の経営をさらに強固なものとし、売上高は震災前を大きく上回っています。

今回の取材により、当社は、高橋社長の積極果敢な経営姿勢と安全・安心な食の提供により、県内の弁当業界を支えていくものと確信しました。
(担当：和田賢一)



強い団結力で結ばれた高橋社長と社員の皆さん