



2023年7月3日

## 「食」のワクワクを伝える演出で社員のモチベーションアップ！

### 創業47年の三共食品株式会社 第二工場が大幅リニューアル！

#### 社員の「働きやすい環境」「楽しい職場」を実現

「食べる“ワクワク”を世界中に」をキャッチコピーに調味料や乾燥野菜などの加工食品の製造、販売を行う三共食品株式会社（本社：愛知県豊橋市、代表：中村俊之）では、「食」を通して「おいしさ」や「たのしさ」を届ける企業として、作り手である社員も真に充実した“ワクワク”した生活を送ることが大切であると経営理念に掲げています。社員の「働きやすい環境」「楽しい会社」を実現するべく、当社第二工場である「寺沢工場」内建物の大幅リニューアルを実施し、2023年7月3日に完成したことを発表します。



「リニューアル後の階段」



「リニューアル後の社員食堂」

#### ■“ワクワク”を届ける企業として、まずは社員が“ワクワク”したモノづくりを！

当社では、経営理念として、当社と関わる全ての人が幸せになることを目指した“しあわせ作戦”を掲げています。「食べる“ワクワク”を世界中に」をキャッチコピーにしている当社だからこそ、まずは働き手である社員が“ワクワク”して仕事に取り組むことが重要だと考えています。本当に価値のある食品を創造するためには、作り手である社員が真に充実した生活を送ることが大切です。仕事を通して社員一人ひとりが成長し、公私共に充実する事で、自分の仕事への誇りと喜び、人生に“しあわせ”を感じると、そこから良い商品が生まれ、お客様へもその“しあわせ”をお届けする事ができるという想いで、事業を展開しています。

### ■三共食品第二工場「寺沢工場」大幅リニューアル

寺沢工場は2010年7月に愛知県豊橋市寺沢町に建設されました。建設以来一度も手を加えていない老朽化した社員食堂や事務所を一新し、明るくつろげる空間にするためのリニューアル工事を行いました。約6カ月間の工事を経て、以下のような空間にリニューアルしました。

#### 《社員食堂》

まるでカフェのようなおしゃれな社員食堂にすることで社員がひとつの場所に集まれるような空間を作り、部署の垣根を超えた交流やコミュニケーションを取れる、明るい食堂にしました。



「社員食堂 Before」



「社員食堂 After」

#### 《事務所》

床、天井、電気、机、椅子等全て一新し、職場が明るくなることで働く社員の表情や考え方も明るくなります。



「事務所 Before」



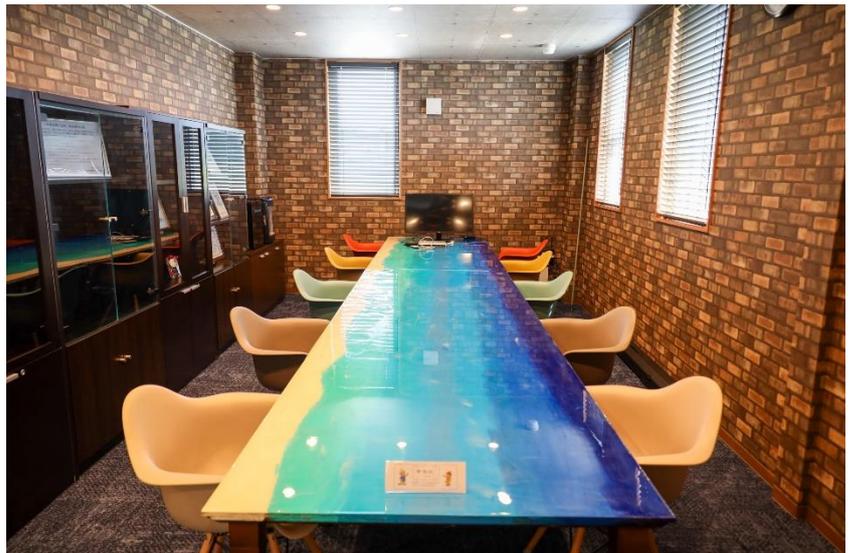
「事務所 After」

## 「会議室」

社内での打ち合わせや、お客様との商談の場所として活用される会議室。木目調の落ち着いた空間にすることで会議が捗る空間にしました。



「会議室 Before」



「会議室 After」

## 「階段・廊下」

入口正面の階段は、まるで森林の中にいるかのような緑豊かで冒険心をくすぐるような空間へと変貌を遂げました。また、階段を抜けた先に明るく大きく広がる廊下が見え、ワクワク感を演出し遊び心溢れる空間にしました。



「階段 Before」



「階段 After」



「廊下 Before」



「廊下 After」

## ■代表取締役社長・中村俊之コメント「食のテーマパーク構想」をカタチに！



「テーマパーク」は、人々を楽しませ、“わくわく”を提供する場です。当社では、関わる全てのことをテーマパーク化したいと考え、従業員・取引先・サービス・商品・企画・イベント・空間・技術・オリジナルキャラクター・キッチンカーなど当社と関わる全てのことです“わくわく”を提供し、そのひとつひとつのピースが重なり合うことで、「三共食品」というテーマパークが完成すると考え、それをカタチにしています。食べる“わくわく”を世界中に届ける会社として、楽しく“わくわく”するような事業を展開しています。一緒に働く社員にも体感してもらいたいという想いで 2020 年 7 月に本社の社員食堂や事務所等の大幅リニューアルを実施し、今回第二工場の「寺沢工場」も建物の一部を一新することで、明るい空間にしました。当社は今年で創業 48 年を迎え、これから 50 年、100 年先へと会社を大きくしていく為にも一番大切なのは三共食品で働く社員一人ひとりの“人財”です。社員を一番の財産だと考え、まずは社員の働きやすい環境、楽しい会社を実現することで結果的に良いモノづくりや良い商品が生み出されます。これからも三共食品はワンチームでお客様のご希望に応え、「食べる“わくわく”を世界中に」お届けしていきます。

## ■「寺沢工場」はどんな工場？

寺沢工場では「業務用調味料」の製造を行い、レストランなどの外食産業をはじめ、コンビニやスーパー等のお弁当や総菜用、学校給食や事業所給食用に、レトルト食品、調味ソース、スープ、たれ、ブイヨン、トッピング等の商品を製造する工場です。生産量は年間約 1,700 トン。当社が得意とする「香味油」や「ラー油」などの調味料を調合することで誕生した一番の売れ筋商品の「食べるラー油」は 2010 年 10 月から販売開始し、2023 年 5 月末までの累計販売個数 250 万袋突破、累計販売数量 9,000 トンを超え、ロングセラー商品としてお客様から支持され続けています。他にも創業から製造する当社の強みであるニンニクやタマネギを使用したフライドガーリック・フライドオニオンをはじめとして、レトルトカレー・ソース・ペースト等さまざまな加工食品の製造を行っています。



「寺沢工場 外観」



「食べるラー油 500g」

これからも当社では、「食」を通して世界中の方々へ“わくわく”を届ける企業として、作り手である社員も真に充実した生活を送り、“わくわく”して仕事に取り組むことで、お客様へも楽しさを伝えていきたいと願っています。これからも、社員一人ひとりが自分の仕事に誇りを持ちながら、“安心・安全”な食品を製造し、多くの人が食べるのも使うのも楽しくなるような商品をお届けしていきます。

## 【三共食品について】

「食べる“わくわく”を世界中に」をキャッチコピーに、食品に欠かせないうまみ成分の素である「エキス」や、本格的な味を再現した「スープ」、インスタント食品などに使う「乾燥野菜」、そして食材としての「乾燥食品」などを製造、販売する「調味料事業」と、外食、中食、給食産業向けの「業務用食品」などを製造、販売する「外食事業」を包括的に展開しています。日本の食を支える食品メーカーとして、食品製造の安全性を確保するための世界的管理基準「HACCP（ハサップ）」を順守、また、食品安全マネジメントシステムの国際規格「ISO22000:2018」並びに「FSSC22000」を取得。日本中へ安心安全な食をお届けしています。年間売上、約 50 億円。今後、海外での展開も視野に入れ、売上 1,000 億円を目指しています。

## 【三共食品株式会社 概要】

法人名： 三共食品株式会社  
代表： 代表取締役 中村 俊之  
所在地： 愛知県豊橋市老津町字後田 25 番地の 1  
電話： 0532-23-2361  
設立： 1975 年 12 月 3 日  
事業内容： 乾燥野菜、天然調味料エキス、オイルフレーバー、乾燥食品、業務用食品の製造・販売  
ホームページ： <https://sankyofoods.co.jp/>

### 本リリースに関するお問合せ

三共食品株式会社 広報事務局

担当：川瀬（携帯 080-2640-9254）／菊地（携帯 090-5837-5329）

TEL：0532-23-2361 FAX：0532-23-2370

e-mail：[d.kikuchi@sankyofoods.co.jp](mailto:d.kikuchi@sankyofoods.co.jp)