

報道関係者各位

2021年1月12日
三共食品株式会社

「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

「食のテーマパーク構想」をカタチに

創業45年の食品工場が大幅リニューアル

食堂はまるでカフェ？ 社員が集える遊び心溢れるくつろぎ空間に！

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）は、創業45年を迎えたことを機に社員がよりよい職場環境で過ごせるよう、2020年7月20日（月）から開始した社員食堂のリニューアルをはじめとした本社リニューアルが完成したことを2021年1月12日（火）に発表しました。



リニューアル前の社員食堂



リニューアルした社員食堂（2F）

■「食」のワクワクを伝える「食のテーマパーク構想」を社員にも体感してもらうためのリニューアル

「食べるワクワクを世界中に」をコンセプトに「食」を通じて幸せを感じてもらいたいという当社の掲げる「しあわせ作戦」のひとつ、先代社長が掲げた「食」とテーマパークを融合させた「食のテーマパーク構想」は、現社長の中村に引き継がれ、商品、空間、企画など、「食」にまつわること全てに楽しませる演出が大切であるという考えが基本になっています。それを、一緒に働く社員にも体感してもらいたいという想いで創業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、明るく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5ヶ月間の工事を経て、以下のような空間にリニューアルしました。

＜社員食堂＞

社員がひとつの場所に集まれるような空間を作り、部署間を超えての交流やコミュニケーションを取れる場所にしました。本や雑誌のライブラリーを設置し、休憩時間にはソファベッドやハンモックでくつろげる、心身ともに安らげる空間にしました。

また、本社のある豊橋は海の近くにあり、中村の趣味がサーフィンということもあり、当社の取り組みとして「海」をテーマにCSR活

動を行っています。そこで、社員食堂のいたるところにサーフィンや波、自然を感じることができるようなアイテムを配しています。入口正面にはハワイのダイヤモンドヘッドの模型、カウンターにはビーチの模型を設置するなど遊び心溢れるカフェのような空間にしました。社外の方との打ち合わせにも使っています。



ハワイダイヤモンドヘッドの模型



カウンターにビーチの模型



食のテーマパークを連想させる観覧車

＜事務所＞

1階と2階の事務所の床、天井、電気、机、椅子等全て一新しました。職場の雰囲気が明るくなることで、そこで働く社員の表情や考え方も明るくなりました。

＜工場壁画＞

社員の通勤路となっている工場の 5.8m×21.2m の巨大な壁画もリニューアルしました。出勤した時に一番はじめに目につく場所を明るく楽しい雰囲気にしたいという中村の想いから、元気でキュートな当社のイメージキャラクターをメインに、キャラクターのデザイナーに「食のテーマパーク」をイメージしたイラストを依頼しました。



リニューアル前の壁画



リニューアルした壁画

■充実した休憩時間で社員のモチベーションアップに！

今回のリニューアルを通じて、社員にも変化がありました。今まで休憩時間は各々が通勤に使っている自分の車で食事や休憩をして個々に過ごすことが多かったのですが、社員食堂をカフェのような落ち着ける空間にしたことで、自然と人が集まるようになりました。大きいテーブルでは社員同士がコミュニケーションを取ったり、カウンターでは自分の好きなことをして過ごしたり、以前より充実した休憩時間を過ごせるようになったようです。

仕事の現場だと話せなかったことも休憩時間に話せることで社員同士の交流が深まり、仕事の効率化にも繋がる場面もあります。会議の場としても活用し、リラックスした空間で話し合いをすることで会議が円滑に進められ、新しいアイディアを生み出す場としても使われています。

＜社員の感想＞

・総務担当：60代男性社員

「約30年間三共食品で働いてきましたが、今年が一番変化した年でした。そしてそれを一番象徴するのがこの本社全体のリニューアルだと思います。時代の変化に伴い、会社もどんどん変わっていき今後の会社の発展にワクワクしています。」

・商品開発担当：30代女性

「まるでカフェのような、とてもおしゃれであたたかい空間に変わってびっくりしました。朝早めに出社して食堂でコーヒーでも飲みながら読書でもしたくなりますね。食堂へ行くのが楽しくなりました。」

三共食品は、「食」のワクワクを世界に届ける企業として、社員一丸となって、使うのも食べるのも楽しくなる、そんな商品をこれからもお届けしていきます。

【三共食品について】

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 楽天市場店ホームページ <https://www.rakuten.ne.jp/gold/sankyofoods/>

◎三共食品お客様相談室：0120-93-2309（9:00～17:00（土日祝除く））

【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：小野（携帯 090-4948-0868）／杉村（携帯 070-1389-0175）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：pr@netamoto.co.jp