

東京デリカフーズ株式会社
[リクルート案内]



TOKYO DELICA FOODS

農と健康をつなぐ“野菜の専門商社”



会社は道場
 夫は至高の宝である志を
 等しく万人に与え
 人の一生を
 徳積み修行の道とされた
 人と家と国の繁栄を望むなら
 社は必ず「徳・体・智」に則り
 互いに志の高さを競い合い
 徳高き人を育てる
 道場であらねばならぬ



野菜の新たな価値を創る ビジョンを叶える人を創る

東京デリカフーズは、産地の開拓から仕入、加工、物流までワンストップで行う野菜の専門商社。
 顧客となる外食・中食・給食産業に日本全国365日、新鮮な野菜をお届けしています。
 また、野菜の新たな価値を創造する研究や提案を行い、農業の発展と国民の健康増進に貢献してきました。
 「挨拶日本一を目指す」「お客様・お取引先様・仲間を大切に」「チャレンジすることを恐れない」
 これらは私たち従業員全員が大切にしている、デリカフーズのSPIRITです。
 あなたも青果物のプロフェッショナルとして、将来の目標を掲げ、ここでビジョンを叶えてください。

TOP Message



代表取締役社長 大崎善保

ビジョンを描き、自己実現できる人財を育成します。

当社は日本農業の発展、そして食と健康への貢献を志す若手社員が中心の会社です。常に向上心を持ち、社員同士協力し合える風通しの良い社風が魅力であり、強みだと考えています。事業面では業界唯一の上場企業として、採用や育成への投資や成長戦略を推進。また、所得の向上や各種制度の導入など、労働環境の改善や整備にも積極的に取り組んできました。私自身がアルバイト出身であり、自己実現できる人財の育成には特に力を注いでいます。現在、国内の拠点を拡大し、海外事業もスタートしました。今後はグループを横断してシナジーを生み出す人財、海外で活躍できる人財を育成したいと思います。

創業者である館本会長との偶然の出会いから名古屋デリカフーズ株式会社へアルバイトとして入社。半年間のアルバイトの後、正社員として改めて入社。その後、新工場の立ち上げや事業開拓・現場立て直し・営業開拓など、あらゆる実績を積み平成22年4月、当時38歳で東京デリカフーズ株式会社の社長に就任。現在は、デリカフーズ株式会社常務取締役、名古屋デリカフーズ株式会社代表取締役副社長を兼任している。



取締役副社長 小林憲司

ワールドワイドにビジネスを開拓・展開。

日本国内の市場だけでなく、海外ビジネスを推進中です。年間を通じて安定供給を目的とした海外産地の開拓では、アメリカや中国・台湾の広大なレタス産地と契約。冬期はオマーンからピーマンを、ニュージーランドからはトマトを調達しています。また、ベトナムでは大規模な農地開墾から参画し、急激な勢いで伸び続ける東南アジア市場への参入と、日本との輸出入も計画しています。他にもカット野菜における海外現地企業へのコンサル事業、欧米の設備メーカーの最新設備導入も検討。更にアメリカから日本市場へ参入する大手外食企業情報をいち早くキャッチし、デリカの総合力でプレゼンし、日本上陸には取引契約を締結。タコスやハンバーガーなどアメリカ最大外食チェーンとの契約実績を持つ。グローバル思考の人材に期待しています!!

平成15年 東京デリカフーズ株式会社へ中途入社。入社当初は作業着を着て、自らゴミ庫に入り込み、ゴミの削減に取り組む。その後、営業部長や神奈川事業所長などを経て、平成21年に取締役、26年に常務取締役就任。現在は東京本社の責任者であるとともに、海外産地の開拓や新技術の導入などデリカフーズグループのグローバル構想を推進中。



野菜に関わるいろいろな仕事

Staff Interviews



産地を訪問し、圃場を見て
野菜の有難さを改めて実感。
菅沢 志保 [2013年入社]

仕入部

仕入先となる産地や市場・卸会社に訪問し、野菜の生育状況や出荷時期などを打合せ。請求や棚卸業務など、仕入れに関する事務作業も担当します。



担当する産地にて、野菜を通して、農家の方々の思いを消費者に伝えることに喜びを感じます。

入社2年目までは事務作業、3年目から産地を訪問し仕入先の方々ややり取りする仕事に携わっています。主にシーズンの始まりと終わりの時期に伺い、野菜の出荷時期や今後の収穫見通しなどの情報を収集しています。水耕栽培に取り組む静岡の農園では、農法や技術が日々進歩していることを実感。また、肥料も手作りというオール無農薬栽培を実践する千葉の産地では、「この野菜を食べて健康になってほしい」という農家の方の声を聞き、その思いに心から共感しました。月に1品目、めずらしい野菜をお客様に提案するという新たな試みもスタート。仕入の立場からの提案を目指して日々取り組んでいます。

「おいしい」を探す!



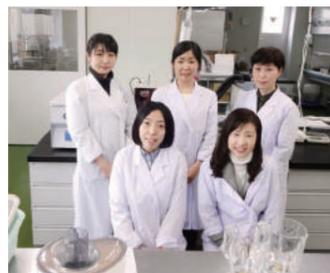
研究開発室

野菜の糖度・ビタミンC・抗酸化力などを測定する成分分析が主な仕事。産地からの依頼による受託分析、お客様への食材紹介のためのサンプル分析も行います。



会社の未来を意識しながら
野菜の機能性を分析・評価。
郷由梨 [2015年入社]

研究開発室のメンバーは女性5人で、普段は分析室にいるため他部署との交流は多くありませんが、アットホームな職場です。研究開発は会社が将来を見据えて投資する部門ではありますが、コスト部門に甘んじることなく、独立採算ができるよう受託分析も積極的に行い、黒字を出すという意識を高くもって取り組んでいます。その中で研究開発室として経営陣が何を目標しているか、お客様の求めるニーズは何かを考える必要があります。実際に、Farm to Wellnessセミナーや株主向け展示会で、参加者に研究開発の成果を発表するなど、貴重な経験をさせていただきました。デリカスコアという指標を用いて、野菜の中身が見える化する取り組みに細部までこだわり、産地にとってもお客様にとっても役立つものにしていきたい。会社と日本の農業の未来に貢献できるよう、成長したいです。



研究開発室のメンバーは全員女性。優しく個性豊かなメンバーです。



生産された青果物がお客様の元に届くまで、ワンストップで対応できるのが東京デリカフーズの強みです。そこには、幅広い業務に携わる社員の姿があります。主な仕事内容を解説しながら、その魅力をご紹介します。

「おいしい」を守る!

生産管理部

カット野菜を少量多品種で生産するため、24時間を分刻みのスケジュールで生産や人員などの計画を立て、安全・安心・高品質なカット野菜を生産します。



お客様の要望に応え、
品質の高いカット野菜を生産。
矢島匠 第一工場長 / 2011年入社

産地や収穫時期により、野菜の重量や形は異なります。ある飲食店チェーンから、重さに3グラムの誤差がある、スライスの厚さがわずかに異なるという苦情が寄せられました。検品作業を徹底し、計量手順の設定や目安の作業時間の変更など、幅広い視点から検討。困難な課題に対し、最終的にお客様の要望に応えるレベルまで改善できたのは、大きな達成感がありました。入社2年目には某大手自動車会社の社外研修に選抜され、生産現場のあるべき姿や理論を学ぶ機会がありました。現在は工場長として、無理のない作業効率向上に活かされています。熱意ある人材が存分に活躍できる環境づくりを目指しています。



300人近くが一緒に働く工場内は活気があります。産地から届いたおいしい野菜を丁寧に加工します。

業務管理

電話・FAX・Webから注文を受け、現場に指示する受発注処理が主な仕事。コールセンター業務、シフト管理、請求業務、お客様情報や各種データ管理にも対応しています。



バックヤードから会社を支え
社内業務の効率化に貢献。

桑原 末季 [主任 / 2011年入社]

管理の仕事は守備範囲が広く、数多くの案件を処理しなければなりません。また、お客様対応はマニュアル通りに進むことが少ないため、事前に対応範囲を把握する必要があります。お客様と直接お会いすることがない分、相手の立場にたって考えることが大切です。入社1年目から小規模のチーム・パート管理を任せられ、自分のアイデアをすぐ実行できるのが魅力。私自身、見やすい資料の作成や業務の効率化などを積極的に進めてきました。その後、4年目で主任の立場となり、部署長の前で意見を出し合う会議に出席するなど、貴重な機会に恵まれています。今後もお客様の声を社内に伝え、サービス向上に貢献したいです。



仲良しの同期の社員たち。仕事帰りに食事に行くことも多い。

出荷部

毎日新鮮な野菜を店舗様に納品するため、機械などで仕分けを実施。商品不足・過剰に配慮した仕入れ(発注)や、パートさんなどの指導やシフト管理も担当します。



入社2年目で主要顧客を任せられ
上司へ提案したアイデアが採用。
伊藤 裕太 / 2014年入社

売上第2位の法人顧客である大手ファミレスチェーンを担当。入社2年目で、発注から仕分け、在庫管理まですべてを任されています。自分が届けた野菜を誰もが知る店舗で食べていただけることに、大きなやりがいを感じます。自分で見聞きした方がより正確な情報を得ることができるので、営業に同行してお客様の現場に向向くこともあります。例えばグレードの高い店舗では、トマトの硬さひとつにもこだわりがあることを知り、すぐに現場で共有し改善できました。手作業から機械の仕分けに一本化することを上司に提案し、採用されるなど若手の意見を尊重してもらえる社風。今後は管理能力も身につけたいです。



出荷の現場ではチームワークや状況把握を最も心がけています。

品質管理室

商品や原料が菌で汚染されていないかを確認する食品微生物検査、工場内器具のふき取り検査、工程検証、落下菌検査、水質検査、温度校正、帳票整理などを担当。



従業員の衛生意識を高め、
良品の製造と健康につなげたい。
春口 佐知 [衛生品質トレーナー / 2013年入社]

入社1年目から、衛生品質トレーナーとして工場内で働くパートさんへの衛生指導や改善活動を実施。2年目後半から、食品微生物検査や測定・校正にも従事しています。検査業務は結果が数値として表れるため、基準値内に収まった時はホッと安心できます。一方、苦勞するのは基準値から逸脱した結果が出た時。例えばふき取り検査で逸脱すると、機器類を使用するパートさんへの清掃指導を行います。24時間稼働する工場では、機器の使用者が複数名存在し、しかも外国籍の方もいるため指導には時間を要します。ねばり強く衛生意識を高める活動を進め、健康に配慮した商品の製造につなげていきたいです。



工場内の衛生管理は働く一人ひとりの意識が重要です。トレーナーとして従業員への衛生指導は徹底して行っています。

「おいしい」をつなぐ!

営業事務のスキルを高めつつ、
新たなメニュー開発に挑戦。

吉村真沙子 2015年入社



営業部
[商品開発]

既存取引先からの受注や、新規取引先の開拓などお客様対応を担います。カット野菜・ホール野菜の主力製品だけではなく、加熱野菜のキット販売など新たな商品を提案します。

営業事務の仕事は、外回りの営業をサポートし、依頼された資料やお客様にお送りする商品サンプルの手配などを行う仕事です。また、営業がお客様から得た情報を社内に配信し、共有しています。臨機応変に対応する難しさはありますが、その分「ありがとう」「助かったよ」などの言葉をもらうと役に立てた実感があります。加熱野菜の提案などメニュー開発の話が持ち上がった際、社長から「この仕事、やってみない?」と声をかけていただきました。ベテラン社員だけでなく社歴の浅い自分にチャンスを与えられたことに喜びを感じました。加熱野菜やキット商品の開発を成功させ、多くのお客様に認知されるような商品に育てたいです。



定期的に行われる野菜塾は野菜のことを深く知るいい機会です。座学で知識を身につけ、メニュー提案ではおいしい野菜料理の試食もできます。

旬の野菜やメニューの付加提案で
販売促進とブランド向上を推進。

岡田修一 係長 / 2003年入社

営業部
[販売促進]

マーケットリサーチを含め、お客様への新たな食材やメニューの提案、問い合わせやクレーム処理と現場へのフィードバックなど、ニーズに応じた幅広い対応を行います。



単に注文を取るだけでなく、お客様との会話から趣向をとらえ、食材提案から受注できた時は大きな達成感があります。グランドメニューに使う野菜であれば自然に注文が入るため、シーズンごと旬の野菜を提案するよう心がけています。「この季節は、ここで収穫するこんな野菜が美味しいので、メニューに組み込んでみませんか?」そんな付加提案から、店舗のメニューに反映された時は営業として最高の気分です。過去に自社農場を持つ話が持ち上がった時、仕入先の農家にご協力いただき、住み込みで1年間農業に従事しました。当社には、若手でもやりたいことができる土壌があります。ぜひいろんなことに挑戦してほしいですね。



新たな食材の提案など、これまでの経験を活かし営業を推進。

Career history

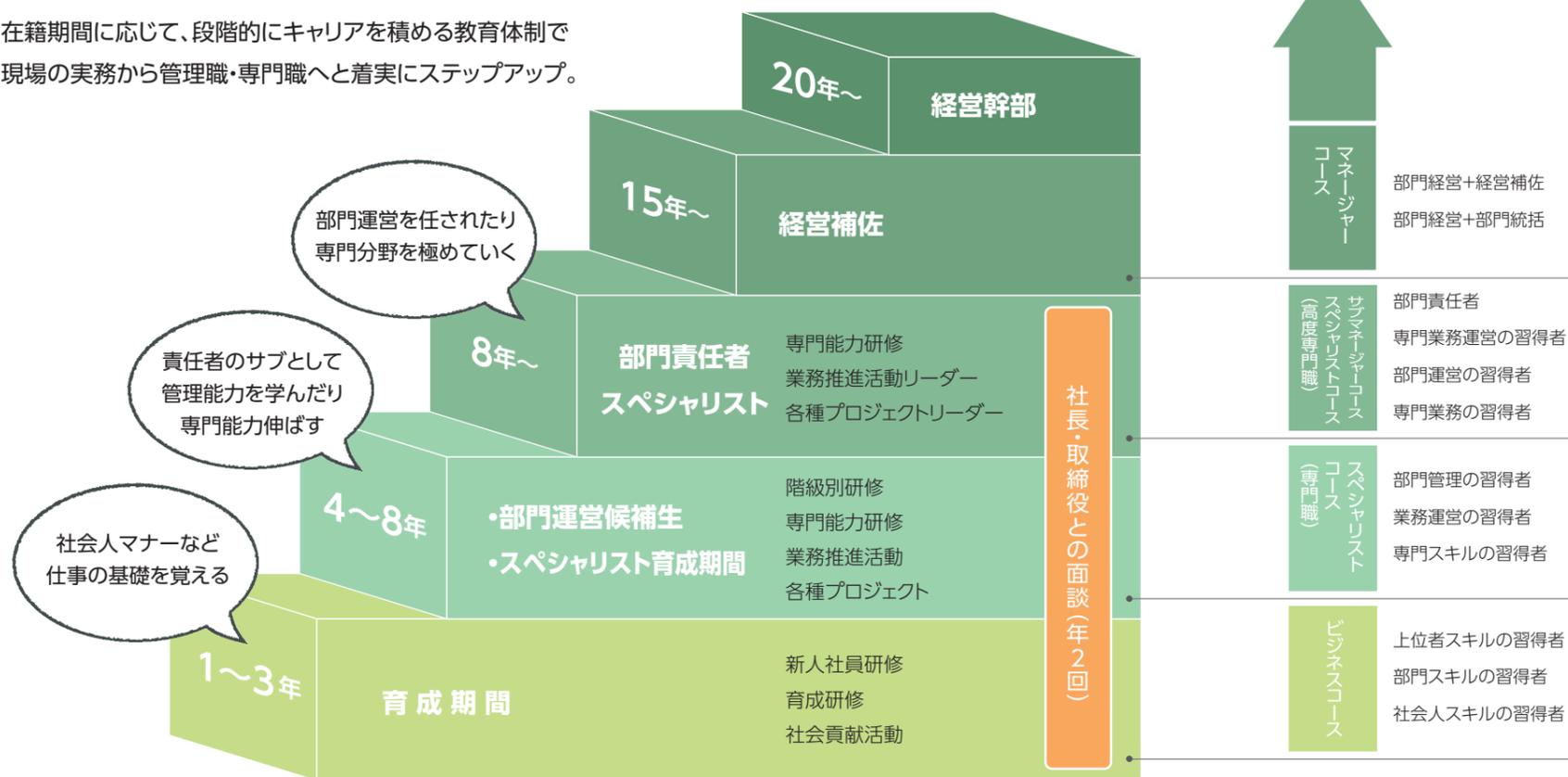
- 1年目 出荷部
- 4年目 自社農場準備室
- 7年目 仕入部
- 9年目 出荷部
- 12年目 営業部



仕入先である九十九里のきゅうり農家に、住み込みで1年出向しました。

入社後の人材育成

在籍期間に応じて、段階的にキャリアを積める教育体制で現場の実務から管理職・専門職へと着実にステップアップ。



育成研修

入社から3年間、毎年1泊2日の合宿形式で行われる育成研修は、外部講師の講義やグループワーク、自身の将来計画など充実の内容。社長や常務など経営トップも参加します。また、スポーツ・ゲームなど楽しいイベントもあり、同期全員が集まる貴重な機会となっています。

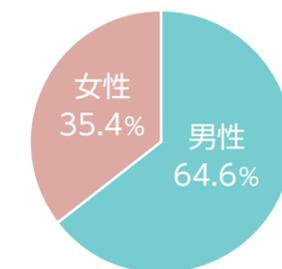


朝市研修

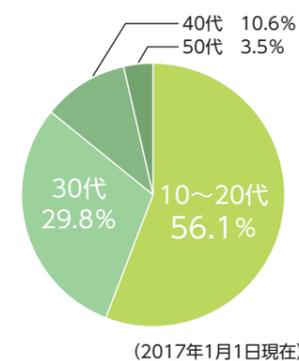
地域の方に野菜を販売する朝市を新入社員研修として年に4回開催します。仕入から販売まで自分たちで行うことで会社の生業の理解を深めることができます。また、朝市で出た利益は区や市の福祉事業などに寄付します。



[社員の男女比]



[社員の年齢分布]



デリカフーズの福利厚生

6連休制度

1年間で「6連休1回」または「3連休2回」を取得。この休暇を使って海外旅行に行き見聞を広げる社員も多数います。

アニバーサリー休暇制度

自分の誕生日、配偶者や子どもなど扶養家族の誕生日、結婚記念日に有給休暇を取得できる制度です。自分の公休と組み合わせると3連休を取ることができ、家族と楽しく過ごしてもらっています。

持ち株会制度

従業員持ち株会に入会すれば、毎月定額で株式を購入できます。購入金額は1口1000円からで、給与天引きにより手軽に入会可能。奨励金5%が付与される特典もあります。

住宅手当

社員が賃貸マンションなどに住む際に、家賃の一部を補助する制度。1人暮らしや結婚している社員には手厚く補助しています。

確定拠出型年金制度

自分で運用を管理できる私的年金のひとつです。現役時代に掛金を確定して納め(拠出)、その資金を運用し損益が反映されたものが、老後の受給額として支払われます。

他にも、永年勤続表彰制度や特別休暇制度、ベネフィット・ステーション加盟などがあります。

サークル活動SNAP



デリカフーズの取り組み

トレーナー制度

カット工場にトレーナーを配置し
衛生指導など品質管理を強化



品質管理室直属のトレーナーをカット工場内に配置。新規従業員に対するハウスルールの徹底や衛生指導、工場における5S活動を推進しています。製造工程の手順、帳票の記入、身だしなみなど、安全で衛生的にカット野菜が製造されているかを確認します。

JIT活動

効率的な生産方式の仕組みを
カット工場内に導入



JIT (JUST IN TIME) とは、必要なものを必要な時に必要な分だけ作るという考え方のこと。徹底して無駄をなくすための思想や技術を学び、品質向上や原価低減など効率的な生産方式を工場内に導入する試みを実施し、日々改善活動を行っています。

健康野菜塾

「おいしい野菜は体にいい」
野菜セミナーを開催



外食・中食に関わる方々を招いて野菜の勉強会を定期的で開催。野菜を活かしたメニューの提案・普及などを目的に、様々なテーマで展開しています。

ISO22000

国際標準規格の取得により
品質管理体制を積極的にアピール



国際標準規格「食品安全マネジメントシステム」を、東京FSセンター、神奈川事業所で取得。今後も新工場竣工時には、随時取得していく方針です。また、2016年3月には東京FSセンターにてFSSC22000を取得しました。

※FSSC22000…オランダのFSSC(食品安全認証団体)が、ISO22000とPAS220シリーズを組み合わせて開発した規格のこと。

OHSAS

従業員が安心して働ける職場作り



労働安全衛生を強化することにより、従業員の安全のみならず、生産や品質の向上にもつながります。社内の仕組みを改善し、認証取得に向けた活動を行っています。

Farm to Wellness

生産者と実需者をつなぐ
農業発展のネットワーク



全国の生産者と実需者をつなぐネットワーク組織。産地見学ツアーや、医・食・農・工の連携するセミナーの開催など、活発な相互交流が行われています。

デリカフーズグループ拠点

持株会社 デリカフーズ株式会社

完全子会社

東京デリカフーズ(株)

▶東京事業所[本社]
東京FSセンター
保木間センター
三郷センター
大田センター

▶神奈川事業所
▶西東京事業所

▶九州事業所

▶仙台事業所
福島工場

▶エフエスロジスティクス(株)[子会社]

名古屋デリカフーズ(株)

子宝工場
かの里工場

大阪デリカフーズ(株)

茨木工場
兵庫工場
奈良FSセンター

デザイナーフーズ(株)

会社情報

東京デリカフーズ株式会社

設立 1984年12月12日

資本金 9600万円

従業員数 190名(パート込み 1900名)

売上高 204億円(2016年3月)

代表者 代表取締役社長 大崎 善保



東京デリカフーズ株式会社
<http://www.delica.co.jp/>



デリカフーズ株式会社
DELICA FOODS CO., LTD

東証1部 証券コード3392