

健食

— KENSYOKU —

Corporate Profile



経営理念

カット野菜は「いのち」の産業
お客様の「いのち」・野菜の「いのち」・社員の「いのち」
すべての「いのち」の喜びのため無限の努力をする
ミールソリューションカンパニーを目指します

2013年4月に旧・築瀬工場から現・川田町の新工場に移転し、本年6年目を迎えることができました。創業して30余年ではありますが、本格的なカット野菜事業としての実力は、この5年間で積み上げたものに過ぎない、まだまだ研鑽を積むべき若い会社です。「企業は人なり、製品は心なり」の創業精神に基づき、近年では社員教育を一層充実させ、創業当初から活躍する熟練社員達が、次世代を担う若手社員達へ、誠心誠意、真心を込めた仕事を繋いでいます。

日本における核家族化、少子高齢化、女性の社会進出が進んだ背景から、食の在り方・価値観・ニーズは多種多様に変化しています。私たちカット野菜事業者の使命とは、お客様に安心かつ喜びを与える商品を、真心もって生産・販売すること。これまで培ってきたノウハウを基盤に、時流に合わせた独自の製品・技術開発にも力を入れ、カット野菜の可能性を切り拓く「開発提案型企業」への躍進をお約束いたします。



株式会社健食 取締役 野口知江子

企業情報

会社名	株式会社健食	設立	昭和61年6月
事業内容	業務用カット野菜の加工・販売 及び 原料野菜の販売	資本金	1200万円
企業理念	健食は「食」の提供を通じて 健康に寄与し、豊かな自然を育み、 農産物の事業発展と食文化を創造する。	正社員数	33名
品質方針	1. 顧客からの満足度を追求した良い品質の製品を提供する 2. 継続的改善により管理基準及び品質水準を向上させる 3. 顧客から信頼される企業として社業に研鑽する	役員	代表取締役 野口勇 取締役 野口知江子 取締役 グループ統括本部長 菅沼公一
		加盟団体	野菜流通カット協議会（農水省指導）

会社情報

健食のカット野菜は、安全性を第一に、野菜の鮮度・おいしさを追求した自信作ばかり。現在、関東全域、東北、甲信越の小売量販店、飲食店、食品加工メーカー、給食会社など、さまざまなお客様とお取引をさせていただいております。原料は自社で発掘した優良生産者が育てた「国産野菜」にこだわり、専用コンテナによる運送で梱包の手間を省いて、採れたてのフレッシュ感を維持したまま自社工場へ。食感・栄養を極力逃さない洗浄・加工技術を追求し、殺菌処理に扱う洗浄剤を最低限に抑えているため（同業他社の約3分の1）、野菜本来の風味を味わっていただけます。

生産方式は大きく2段階に分け、第1工場では、原料の洗浄・選別・下処理までを行い、第2工場では、殺菌された野菜のみを工場搬入することによって、衛生管理の徹底・品質保持にも努めております。2014年には、世界最高峰の食品安全マネジメントシステム規格と言われる「FSSC22000」を取得。2018年には、生産の第1工場・第2工場、冷蔵・冷凍スペース拡充のため、自社工場の増改築工事を実施。食の安心・安全が問われる時代だからこそ、生産体制を厳重に管理し、皆様の信頼に応え続けていきたいと考えております。

工場紹介

野菜加工カットセンター

健食では、加工カット・計量包装・ピッキング・製品出荷までの工程を常時モニターチェックの監視下においております。また、2014年より食品安全システムの国際規格である「FSSC22000」を認証取得しているHACCP対応工場です。工場内は外気を遮断し、原料入庫から製品出庫まで、徹底した低温管理をしております。衛生区域を明確にした工場内で、安心かつおいしい「あったら便利」製品を365日製造しています。

施設面積 ・カットセンター 1927㎡ (584坪)



VEGEプレトリセンター

当社は生産者から自社調達した原料に付着する泥土、その泥土に含まれる土壌菌を前室で完全除去することで、加工カット野菜の衛生管理の更なる向上を目指しております。また、入荷時点の野菜鮮度を保つため、下処理施設と冷蔵センターを隣接し通年で外気温に左右されない原料温度の最適環境づくりを徹底して参ります。そのために、汚染エリアである「原料冷蔵庫」および「下処理」(選別・洗浄・皮むき工程)を敷地内別棟の下処理加工専用工場として施設増築、「ベジタブル (Vegetable) : 野菜」と「プレトリートメント (Pretreatment) : 前処理・下処理」を合わせた「VEGEプレトリセンター」と改称し、日々生産をしております。

施設面積 ・原料冷蔵庫 306㎡ (92.5坪) ・VEGEプレトリセンター 340㎡ (103坪)

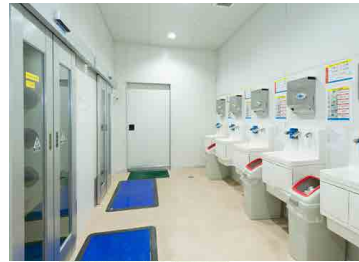


品質について

社内には、製品の安全性確認・工程確認を行うための「品質管理室」を設置。専任社員が無作為にサンプルを取り、生菌検査、官能検査などの品質検査を行っています。また、社員教育プログラムには、一般衛生管理（PRP）、微生物講習、アレルゲンの確認など、食品の衛生・品質に関わる内容を取り入れ、社内全体で意識を高めています。



工場内は外気を遮断し、原料入庫から製品出庫まで低温管理を徹底。また、全製造工程はモニターチェックの監視下におき、生産事故の兆候をいち早く発見し、クレーム商品につくらない・出荷しないを可能にしています。工場内への入室前は、専用クリーンルームを通っての入室はもちろん、衛生区域の区分ごとに入室を制限しています。



FSSC22000 認証

当社は2014年11月に食品安全システムの国際規格「FSSC22000」を初回取得、2017年11月に更新審査、再認証取得をしております。

※掲載の画像は、FSSC22000登録証の複写です。

※当社の許可なく、無断使用、無断転写、無断転載等の行為を禁止致します。



採用情報

栃木から全国へ、カット野菜の魅力を発信

世の中にも社員にも、より価値ある企業を目指して

時代のニーズと合致して、需要が増え続けるカット野菜。ここ数年で当社の生産・販売量は大幅に伸び、業績も好調に推移しています。2018年秋には、自社工場の増改築工事を行い、未来に向けたエネルギーを創出するため、人材採用を強化する方針となりました。

私たち「健食」の使命は、カット野菜がもたらす価値「安心・おいしさ・使いやすさ」を最大限に高め、人々の健康で豊かな食生活に役立っていくこと。そのためには、働く社員から見た企業価値「やりがい・成長・幸せ」も高め、会社と社員が一丸となって、共通のビジョンに向かう体制づくりが必要だと感じています。

当社では、業界NO.1の社員成長率を目標に掲げ、「人材育成プロジェクト」を策定。新人教育だけでなく、中堅・ベテラン層への継続教育も充実させ、人材育成に力を注いでいます。毎月さまざまなテーマで開催する社内研修をはじめ、外部研修の費用負担制度や資格取得支援制度も設け、希望に沿ったキャリア開発をサポート。グレード別の人事評価制度も構築して、頑張り・実力をしっかり評価し、昇給・昇進に繋げています。

野菜も人も、個性・持ち味・成長する速度はそれぞれ。彩り豊かな野菜が入った「サラダボウル」のように、多様な人材の活躍を推進し、イキイキと「個」が輝く企業を目指していきたいと考えています。



健食でのワークライフを是非覗いてみてください！

社員インタビューや採用情報をこちらからチェック



健食オリジナルキャラクター ベジタボロン



キャロテン

キャロット+カロテン=キャロテン
元気一杯でテンションが高い。
みんなをを楽しませる人気者。



キャベミン

キャベツ+ビタミン=キャベミン
優しく気がきくバランス役。
疲れた時でも体の中から癒してくれます。



ナスカリ

ナス+カリウム=ナスカリ
強気で皆んなから頼られる存在。
どんな逆境でも決して諦めない心をもつ。



ポテッシー

ポテト+ビタミンC=ポテッシー
食欲旺盛なのんびり屋さん。
照れるとホクホクになって湯気がでます。

健食ではオリジナルキャラクター「ベジタボロン」を展開し、
野菜の苦手なお子様にも野菜に興味を持ってもらう活動や、野菜の豆知識などを広報していきます。

健食

— KENSYOKU —

株式会社 健食

栃木県宇都宮市川田町365-1

お問い合わせ

TEL.028-612-8721

FAX.028-612-8722

<http://kensyoku.jp>