



**SUN FRESSAI**  
Food Systems & Supplies

サンフレッセ  
CORPORATE PROFILE



固いチームワークは無限の力を生み出す。

## 「主食ビジネスを深耕します」

代表取締役社長 富澤 慎太郎

「食」は、人間が生きていく上で不可欠なものです。なかでも主食であるパンと米飯は、連食性があり毎日摂取しなければならない重要な食品です。当社の基本使命は、パン・米飯事業を通じて、お客様に満足と喜びを提供することです。決して派手なビジネスではありませんが、社会生活の基礎を支える重大な役割を担っていると確信しています。お客様の信頼を得るために、我々は安心・安全な製品を生産し販売することを最優先課題としています。パン部門は、AIB（アメリカのパン技術研究所）の監査を受け、全国でも数少ない最優秀工場の認証を取得しました。米飯部門は、食品安全衛生と環境に配慮したHACCP認証工場となっております。次に今まで以上に美味しく品質の良い商品を研究開発してお客様に満足していた

だけのように進化を遂げていかなければなりません。現状に満足することなく、全社一丸となって更に良い商品を提供し続けたいと考えています。また、コスト競争力を強化することもメーカーにとって重要な課題です。合理的な生産体制を確立し、コストダウンを図り、リーズナブルな販売価格を実現することによって存続発展していかなければなりません。以上の通り、「フードセーフティ」「ハイクオリティ」「ローコスト」を当社の永遠の課題として、更なる努力を重ねていきます。我々は、常にお客様の視点に立ち、パンと米飯という二大主食に焦点をあて、固いチームワークのもと新たな挑戦を繰り返し、更に深耕して社会的責任を果たしていきたいと考えています。

## MISSION 私たちの使命

日本の主食… それは「パン」と「米飯」…  
その2大主食をベースとして、  
『お客様に満足と喜びを提供する…』という  
企業ポリシーを掲げ、70年の永きにわたり  
市場のニーズを先取りし、研究・開発を重ね、  
多くの支持と高い評価を得てまいりました。  
こうしたポジションに慢心することなく、  
更なる飛躍を目指しあらゆる可能性に挑戦していきます。  
私たちはみなぎる使命感を胸に秘め  
ビジョンを実現するチャレンジャー集団です。



## Marketing Section

組織のフロントマンとしてお客様との対話を繰り返す  
お客様のニーズをキャッチし、商品の販売や新製品をプロデュースする

### 特色紹介

- 「パン」事業においては、ベーカリー・スーパー・ホテル 外食産業等にパン及び冷凍生地を販売しています。
- 企業の最前線に立ち、市場のニーズを肌で感じ取る、いわば企業の中核を担うフロントマンです。
- 市場調査を怠らず、様々なパンを見て、買い、食べる。何が売れ、何が流行っているか調査を繰り返す。その情報をコミュニケーションツールとして役立てる。
- 新規顧客を得るために、日々様々な事に耳を傾けユーザー情報を捉え商談していく。出店地域、店舗数、取り扱い品目、配送が可能な地域であるかなどを的確に捉え開拓する。定期的にユーザーを訪問し、コミュニケーション（情報収集及び提供）を図ることも怠らない。新製品やヒット商品、季節・祭事関連商品などの提案は必須の作業だ。
- 北は北海道から南は九州まで、商品を携え直接出向く。その先々では様々なお客様との出逢いがあり、お客様のニーズに合わせ、製品提案を行う。



当社は企業向け製品が主流ですが、私共サンフレッセで培ってきた、開発と製造のノウハウを活かして、一般のお客様向けに製品の販売を開始しました。それが「Sun de Luxe」ブランド製品です。お客様皆様に満足して喜んでいただける様に、原料や製法にもこだわり、丁寧に作り上げた製品となっております。私たちは挑戦を怠らず、お客様の日常がより華やいだ日常になるように、これからもご納得いただける製品を作り続けます。



## Reserch and Development Section

様々な要望に応えるべく、ニュータイプの製品を試行錯誤する毎日…  
業界内にとどまらず様々な分野までリサーチを怠らない

### 特色紹介

- 商品開発とは…市場の要求を的確に把握し、創造と挑戦をもって新製品開発に努めることです。また、近年の健康志向及び高齢化社会への対応等も重要なテーマの一つです。
- お客様のニーズへの対応…それには様々な条件が、要求されます。製品の種類を増やしたい、早朝出勤をなくしたい、職人がいない、人件費の節減、チャンスロス・販売ロスをなくしたい…など。様々な条件に対応できるように、お客様から見た視点を大切に適切な商品を考えます。また、営業マンに同行し、商品の説明や技術の指導など、様々な提案を含め、お客様を強力にサポートしています。
- 商品開発の方法は…インターネットや専門誌等パン業界はもちろんそれ以外の業界情報の収集も怠りません。自己の

個性やイメージを最大限に膨らませ、斬新な商品を提案します。奇抜なアイデアによる失敗にもめげず、日々挑戦することにより、更なる飛躍を目指しています。





## Baking Section

一つひとつのパンに想いを乗せ、時代の流れに応えるべく  
新たなスタイルを求めこだわりを持って焼き続ける…

### 特色紹介

- 生地作り…それは、パンが製品になるまでの8割を担う作業と言われ、最も重要なファクターだ。この生地が咲くか咲かぬかで全てが決まる。様々なパンに合ったミキシング、捏ね上げ温度、生地の硬さなど細やかな所にまで神経を注ぎ魂を入れる。生地とはデリケートなもので、その日の温度、湿度によって姿を変える。いい方向にばかり姿を変えてはくれない…。フォーマルな配合はあるが、季節による気温、湿度の微妙な変化を感知し培ってきた経験を最大限に活かすことで、日々最上級の商品を提供できるのである。
- 学校給食に必ずつきものなのが学給パン。子供たちの成長の糧となるように思いを込めて、丹念に焼き上げていく。県南部を中心に1日(最大)25,000~30,000食の学給パンを届けている。

- 「AIBフードセーフティ」の認証取得  
食品の安全・衛生にも前向きに取り組み、2010年に続き2012年2月にもアメリカ食品業界フードセーフティのスタンダードとなっているAIBフードセーフティの〈Superior(最優秀)〉を認証取得いたしました。  
認証取得をファーストステップと捉え、私たちはこれからも〈食の安心・安全〉に真摯に取り組み、最大の努力と投資をして参ります。  
認証内容【AIB国際検査統合基準】  
(AIB International Consolidated Standards For Prerequisites and Food Safety Programs) による〈Superior〉の認証取得。



## Frozen Section

お客様のニーズに応えるべく、高品質・ローコスト化の実現  
FrozenDoughの先駆者として更なる発展・飛躍を目指します

### 特色紹介

- パイオニア的商品[Frozen Dough:FD]  
いつでも焼きたてのパンを提供できる冷凍生地。あなたの身近にあるお店もこの商品を使っているはずです。サンフレッセは冷凍生地メーカーの草分け的な存在です。
- サンフレッセの冷凍生地は、原材料にこだわり、最新の製パン技術と食の安全衛生(AIBフードセーフティのSuperior(最優秀)を認証取得)の取り組みによって作られます。お得意先様の売上アップ・利益アップに各種マニュアルなどソフト面を交えて強力にサポートいたします。
- ベークオフは冷凍生地を使用し、2~3時間で思い通りのパンを焼き上げることが可能な製造方法です。これにより必要な数だけ、しかも短時間での製造が可能となり、

大幅な作業効率アップとパンのバラエティ化を実現できます。

- 冷凍生地は、解凍・(成型)・発酵・焼成の工程で焼き上げるタイプ、発酵まで終了したQBD(Quick Baking Dough)タイプなど多様なバリエーションがあります。





## Rice and Delica Section

私たちは、米飯事業を通じて社会への貢献を全うします

### 特色紹介

○米飯事業においては、スーパー・ホテル・外食産業等に白飯・酢飯・加工米飯類を販売しており、当社のセールスポイントである『小回り(フットワーク)を利かせた営業』『炊飯HACCP認定工場』『最新鋭機器による衛生的な工場』等をアピールする事により新規ユーザー獲得に日々挑戦しております。また、県南を中心に小中学校給食用米飯も販売しております。

### ○「最新鋭機器の導入」

最新鋭のIH(Induction Heating)炊飯機器を導入することにより、全ての作業工程をデジタル化し、商品の均一化やお客様の求める「多品種少量生産」が対応可能になりました。

### ○「環境にやさしい工場」

食への安全を追求し、人体から環境にまで優しい工場となっています。原料水は活性炭で塩素分などのカルキを除去、軟水化装置を経て使用しているため、美味しく体

に優しい商品を提供しています。環境を守るため、ガス釜を使わず、排煙の出ないIH式炊飯を取り入れています。洗米工程・釜洗浄機においては、従来の水使用量の約半分以下に抑え、全ての排水はバクテリアを利用した活性汚泥法で処理され、きれいな水になって流れていきます。

### ○「炊飯HACCP」の認証取得

2000年6月に日本炊飯協会から炊飯HACCP認証工場として認可され、以後「食の安心・安全」に積極的に取り込んでまいりました。さらに、2005年10月に同協会により、米飯加工炊飯HACCP認証工場に認可されました。その後年1回厳格な監査を受け、その施設と手法に於いて毎年認証を取得しております。

### ○「品質保証」

お客様に安心・安全な商品を提供すべく最新鋭の検査機器を導入し、日々細心の注意を払う検査体制には、お客様より高い評価を頂いております。



## Cake Section

SUN FRESSAI Shonan factory

「おいしい」と「笑顔」を届けるために…  
知恵を絞り工夫を重ね、  
高品質で魅力的な製品を作り続けます

### 特色紹介

○妥協をしない開発力と、蓄積された豊富な経験に基づく独自性が大きな強みです。何度も試作を重ねて、納得の出来る製品を作り上げるスピーディなサンプル提供に高い評価を頂いております。お客様の多様なニーズに応えるため、常に技術力向上の研鑽を図り試行錯誤を重ね成長し続けています。

○知恵と工夫を重ねた技術…型に流した生地の上にマーブル模様を作り出す、パイ生地を型に敷き1台ずつ丁寧に巻き込んでいく別々に仕込んだいくつもの生地やクリームを組み立て一台のケーキに仕上げる…機械では表現の出来ない作業をひとつひとつ丁寧に手作業で行っております。手間はかかりますが、完成度の高い製品に仕上がっていきます。このように技術とノウハウの蓄積が高品質な製品づくりを実現させました。

### ○「FSSC22000」の認証取得

湘南工場は食品の安全・衛生のさらなる強化に取り組み、AIDフードセーフティに続き、GFSI(Global Food Safety Initiative)によって承認された食品安全の国際規格「FSSC22000」を2021年8月に取得しました。





### 誕生日には「トップと話をするチャンス」が

サンフレッセでは、誕生日に社員が社長と直接話をできる機会を設けています。話の内容は、提案でも仕事の悩みでも、何でもOK。また同時に誕生日プレゼントを進呈するなど、アットホームで風通しの良い社風が自慢の一つです。



### 能力とやる気を評価する「人事制度」

チャレンジせずに失敗しない人よりも、失敗しても挑戦し続ける人を高く評価します。さらに「職務の内容・能力・業績貢献度に応じた処遇(昇格・昇給・賞与)」を導入し、社員の意識改革・行動改革を促しております。社員一人ひとりの前向きな努力に応える環境が整っています。自分の可能性を追求してみてください。



### パンのプロになれる「パン学校」

サンフレッセでは、パンづくりのプロを育てるために、専門のパン学校への技術研修制度を設けています。通学先は「社団法人日本パン技術研究所」。2週間もしくは3ヶ月のコースに参加してもらいます。パン・小麦粉の基本的な知識から、焼き方のコツ、オリジナルのパンづくりまでを学ぶことができます。勤続5年以上の社員の中から、本人の意欲と上司の推薦により、受講者を人選。もちろん、費用は全額会社負担。是非、パンづくりのプロに挑戦してみてください。なお、川口工場では、ごはんソムリエの資格取得制度を設けております。

## POINT



### Food Safety & Compliance

食品会社である当社はお客様に満足頂ける製品を作る為に、〈食の安心・安全(FOOD SAFETY)〉と〈法令順守(COMPLIANCE)〉を会社の使命ととらえ最優先しています。使用原材料の吟味から始まり原材料・アレルギー表示にいたる迄、細心の注意を払い生産する様に常に心掛けています。

認証内容(AIB国際検査統合基準)AIB International Consolidated Standards For Prerequisites and Food Safety Programs (炊飯HACCP)2000年6月 炊飯HACCP工場に認定  
2005年10月 米飯加工炊飯HACCP工場に認定



### 研修

当社では、人を育てることが更なる企業の発展につながると考えております。定期的に、経営者養成セミナー、管理監督者強化研修、新任管理監督者研修、幹部候補育成研修などを行い、人材育成に重点を置いております。



### プロジェクト活動

色々なプロジェクトにも取り組んでおり、製品在庫・物流管理改善プロジェクト、BCP策定プロジェクト、新人事システム開発プロジェクト、中期経営計画策定プロジェクト、現場改善プロジェクトなどを行っています。



### 自己啓発を応援する 約120講座の「通信教育制度」

社会人になると、毎日の仕事に追われて、なかなかまとまった勉強の機会など持てないのが現状です。でも、社会に出てからのほうが、いろいろと勉強したいことが多くなるものです。そんな「学びたい気持ち」を応援するために、サンフレッセでは、通信教育制度を導入しています。安全衛生や生産管理など、仕事に役立つ講座(会社推薦コース)から、パソコンや英会話など自己啓発分野まで、約120講座。きちんと修了すれば、会社推薦コースは全額、他は6割の費用を会社が負担。教養を高めて、社会で胸を張れる人間になってほしいと願っています。

### ■会社概要

名称 株式会社 サンフレッセ  
設立 1952年10月7日  
資本金 3,700万円  
代表者 代表取締役社長 富澤 慎太郎  
社員数 652名

### ■事業所

本社工場(パン工場)  
〒362-0811 埼玉県北足立郡伊奈町西小針7-11  
TEL.048-729-1133 FAX.048-729-1137

湘南工場(ケーキパン工場)  
〒254-0082 神奈川県平塚市東豊田357-11  
TEL.0463-52-0510 FAX.0463-52-0520

平塚工場(パン工場)  
〒254-0027 神奈川県平塚市堤町1-4  
TEL.0463-24-4107 FAX.0463-24-4108

川口工場(炊飯センター)  
〒332-0002 埼玉県川口市弥平4-14-14  
TEL.048-228-5111 FAX.048-228-5777



●本社外観



●湘南工場外観



●炊飯センター外観



# サンフレッセ

**SUN FRESSAI**  
Food Systems & Supplies

サンフレッセのサンは太陽のエネルギーを意味します。フレッセは、フランス語のFrais(新しい)とEssai(試み)を結合させた造語で、「新しい試み」という意味です。「常に現状に満足することなく、自己を変革し、新しい試みにアグレッシブに挑戦し続ける」という願望を社名にしたものです。

真紅のロゴマークは太陽を表わし、中心の円弧は力強い躍動感と燃えたぎるエネルギーを表現しています。周囲の黄色い円と赤い三角は、それぞれ社是である誠実(円)と挑戦(三角)を示しています。

我々は「新しい試み」を続け、「フードシステム事業」と「フードサプライ事業」を積極的に展開して、更なる飛躍・発展を目指します。