



株式会社 **サンデリカ**

会社案内



あふれる「おいしさ」と
「笑顔」がここに



ヤマザキグループが誇るネットワークは 全国各地へ新鮮なおいしさをお届けします

私たちサンデリカがつくるデリカテッセンは新鮮さが命。お客さまの近くにて、すぐに配送できるよう、北は北海道、南は熊本まで全国29事業所(本社除く)に生産拠点を設けています。

- 北海道・東北エリア**
- 1 旭川事業所
 - 2 盛岡事業所
 - 3 仙台第一事業所
 - 4 仙台第二事業所
 - 5 郡山事業所

- 関東エリア**
- 6 宇都宮事業所
 - 7 小山事業所
 - 8 埼玉事業所
 - 9 町田事業所
 - 10 相模原事業所
 - 11 平塚事業所
 - 12 野田事業所
 - 13 千葉事業所
 - 14 千葉第二事業所
 - 15 本社・中央研究所

- 関西・中京エリア**
- 16 北陸事業所
 - 17 浜松事業所
 - 18 名古屋事業所
 - 19 滋賀事業所
 - 20 大阪事業所
 - 21 阪南事業所
 - 22 関空事業所
 - 23 奈良事業所

- 中四国・九州エリア**
- 24 岡山事業所
 - 25 広島事業所
 - 26 香川事業所
 - 27 讃岐事業所
 - 28 福岡事業所
 - 29 佐賀事業所
 - 30 熊本事業所

ヤマザキグループ

株式会社不二家



株式会社
サンデリカ



株式会社
ヴィド・フランス



ヤマザキビスケット
株式会社



株式会社東ハト



- 株式会社イケダバン
- 大徳食品株式会社
- 株式会社ヴィ・ディー・エフ・サンロイヤル
- 株式会社サンキムラヤ
- 株式会社高知ヤマザキ
- 株式会社スリーエスフーズ
- 株式会社末広製菓
- 株式会社YKベーキングカンパニー
- 株式会社ヤマザキ物流
- 株式会社サンロジスティックス
- 株式会社ヤマザキエンジニアリング

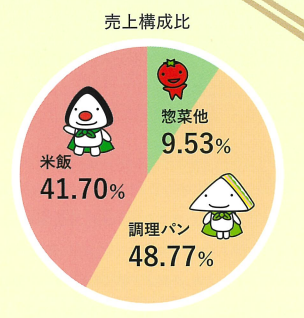
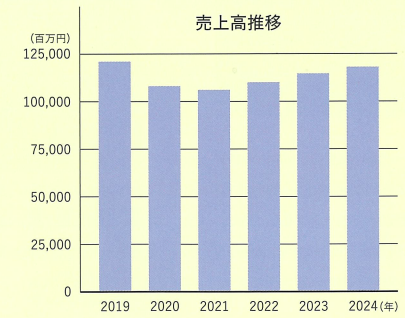
※上記含め国内計60社

働く人を大切にするサンデリカのものづくり

サンデリカには働く人を大切にするものづくりの仕組みがあります。それは5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)活動に取り組むことで、職場の3K(危険・きつい・汚い)、3M(ムリ・ムラ・ムダ)を無くし、働きやすい職場をつくります。働く人が気持ちよく効率よく安心して働くことができれば、お客さまへ3A(安全・安心・安定)な製品を提供することができ、そして「おいしさ」と「笑顔」もお届けできると考えるからです。これを私たちはサンデリカ生産方式(Sundelica Production Way)と呼んでいます。



成長を続けるサンデリカで
一緒に未来を築こう!



生産
「おいしい」をつくる

お客さまに「笑顔」をお届けするため、
チームワークで「おいしさ」を追求しています。



ふっくらおにぎりと魅力あるお弁当をお届け

米飯



米飯
井口 悠

美味しいと思ってもらえることが一番のやりがいです。
仕事はとても楽しいです!



本編はこちら



日本人の食の原点は「ご飯」。だからこそ、
ふっくら、つややか仕立てにこだわります。

日本の食文化であるご飯は私たちの主食。コンビニエンスストアの顔であるおにぎりやお弁当、丼物などに使われるご飯を炊き上げて盛り付けるのが米飯部門です。良品廉価なお弁当「ヤマザキベストセレクションシリーズ」の他、恵方巻や土用丑の日「うな重」などを製造します。食べておいしいのはもちろん、見た目のおいしさもポイントになる為、早く正確な作業が求められます。自分が携わった製品がお客さまの元に届く喜びはまさにやりがいです。

新技術によるこだわりの大量調理

加工調理



手間をかけることをおしまず、一品一品、
真心を込めて丁寧に調理しています。

お弁当のおかずや惣菜などの調理を担当します。カラッとジューシーに掲げた唐揚げ、煮物、焼き物などのご飯に合うお弁当のおかずやサンドイッチの具材などバラエティ豊かな製品を一品一品、真心を込めてつくる仕事です。食材の味や品質、衛生面をしっかり確認しながら作業することが大切なポイント。お客さまにとって見た目おいしさも満足していただける製品に仕上げます。料理の経験がないという人も大丈夫。先輩が丁寧に教えますので安心してスタートできます。自分が関わった製品が店頭と並び喜びをあなたも味わってみませんか?



加工調理
富江 美子

働きやすい会社です。
料理が好きなら、
一緒に働きましょう!



本編はこちら

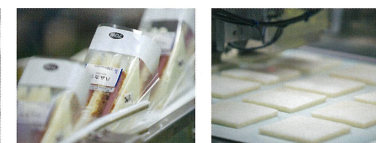
素材を活かした新鮮なサンドイッチづくり

調理パン



お客さまが求めるニーズに応える、
価値ある製品をお届けします。

調理パン部門では、サンドイッチやロールパン、ハンバーガーの他、パンに具を挟んでオーブンで焼いた焼きこみ調理パンを製造。ヒット商品として、「大きなサンド」に「一口サンド」、そして「和紙パーガーシリーズ」、品質の高さとおいしさで好評を頂いている「こだわりロールシリーズ」があります。調理パン部門でつくられた製品は全国にあるスーパーやコンビニなどを通してお客さまに届けられます。その数は、年間約4億1千万食。多くの人から愛される製品をつくっているという誇りを持つことができる仕事です。



調理パン
芝田 百花

サンデリカは
支え合う会社です。
私が後輩をサポートします!



本編はこちら

生産を支えるエンジニア

工務

「おいしい」を
まもる



生産機械を整備し、常にスムーズに、稼働できる状態を保つことが工務の使命です。

サンデリカの工場にある生産機械を点検・整備し、常にスムーズに稼働できる状態を保つことが工務の役割です。現場で突然機械が動かなくなってしまうと生産もストップしてお客さまに製品を届けることが出来なくなります。そうした事態を防ぐため、日頃から定期点検を行い、不具合の早期発見と対応に努めています。専門的な知識や技術が必要な仕事ですが、設備の機能や仕組み、使用する工具の使い方など研修や先輩のサポートを受けながら基礎から学べ、スキルを身につけていけるので安心です。



工務
澤田 湧璃

工業高校で学んだことを
仕事で活かせます。
是非、一緒に働きましょう!



本編はこちら

事務

「おいしい」を
ささえる



事務
木村 真悠

「人育成」に前向きで
挑戦できる会社です!



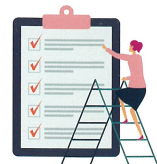
本編はこちら

フットワークと対応力で従業員をサポート



細かい気配りとコミュニケーション力で、
従業員の活動が円滑に回るよう支えています。

事務職は、会社の運営をサポートする「縁の下の力持ち」の存在です。総務・人事・経理・電算各部門において、パソコンによる書類作成や集計・計算、書類整理、電話対応および来客対応などを担当します。正確さとスピードが求められる一方で、周囲とのコミュニケーションも欠かせない仕事です。「従業員はお客様」という考えから、従業員の困りごとや悩みなどの相談を受けることも多くあります。「人や現場を支える仕事がしたい」「細かい作業が得意」という方に向いています。



成長と働きやすさ

仕事の基礎から学べる研修制度があり、一步一步、着実に成長できます。社員寮や食堂も完備され生活面もしっかりサポート。安心して長く働けるよう福利厚生も充実しています。

人を大切にする研修制度

サンデリカでは人材=人財(人は財産である)という考えで、入社年次に応じた階層別研修や専門性を高める研修を積極的に
行うことで、人を大切にした組織づくりを目指しています。

【入社3年目までの主な研修体制】

入社1年目

新入社員研修
生産現場実習
ビジネス・マナー研修
通信教育 等

入社2年目

社員5S研修
各種担当者研修
人事交流者研修
ビジネス・マナー研修
通信教育 等

入社3年目

3年目フォロー研修
社員5S研修
各種担当者研修
人事交流者研修
ビジネス・マナー研修
通信教育 等



同好会 / スポーツ



各工場によって異なりますが、さまざまな同好会活動が行われており、共通の趣味を持つ仲間と楽しい時間を過ごせます。社員同士の絆をより深めることができ、交友関係も広げることができます。



社員寮(借上げ寮)

工場に近い場所に寮がある為、親元を離れての生活に不安がある方でも安心して社会人生活をスタートできます。(寮費6,000円)



食堂 / 休憩室

社員食堂では栄養バランスのとれた食事を提供しています。清潔で広々とした休憩室もあり、仕事の合間にしっかりリフレッシュできます。

充実の福利厚生

社会保険	財形貯蓄
見舞金	企業年金基金
退職金制度	グループ保険
持株会	産前産後休業制度
育児休業制度	育児短時間勤務制度
有給休暇取得制度	永年勤続表彰制度
従業員表彰制度	Uターン制度
インセンティブポイントプログラム(Suipo)制度	
スポーツ活動	資格取得支援制度



株式会社 **サンデリカ**

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-10-1
TEL 03-3864-3248

