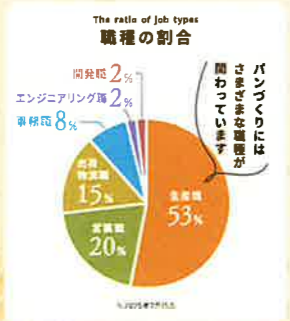


# 地域とともに歩む、私たちの“いま”

<b>Number of employees</b> <b>従業員数</b> <b>385名</b> <small>1 男性 255名 2 女性 130名</small> <small>※2023年1月31日</small>	<b>Founding</b> <b>創業</b> <b>1980年</b> の創業より <b>46年</b> <small>※2023年1月31日</small>	<b>Clients</b> <b>お取引先</b> 西国4県で <b>200社</b> <b>1,500店舗</b> <small>※2024年1月31日</small>
--	--	--



**Favorites bread ranking**  
**スタッフに聞いた好きなパンランキング**

- 1位 超熟**  
 相強い人気を誇る看板商品！  
 食べ方で色んなおいしさが味わえる。
- 2位 ロングジョイ**  
 子どものころからお馴染みで、今でも  
 つい手に取ってしまう人が多い。
- 3位 ふんわり牛乳ぱん**  
 ふんわり生地+軽い食感のミルクク  
 リームのハーモニーの調に！

**Overview**  
**会社概要**

会社名 株式会社 四国シキシマパン  
 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地  
 設立 1965年(昭和40年)9月1日  
 創業 1980年(昭和55年)4月1日  
 資本金 1億円  
 事業内容 各種パン類並びにその他洋菓子類の製造販売および営業店の運営  
 年商 90億3,337万円(2024年8月期)  
 経路、超熟ロール、スナックパン、ロングジョイ、十層バターステック、ホットケーキサンド、ロングライフブレッド、国産小麦製品 など

**History**  
**沿革**

- 1980年 (株)シキシマパン松山工場として創業
- 1984年 (株)四国シキシマパンに社名変更  
 高知市の麻葉知スーパーマーケットの製パン部門を買収し高知工場として稼働
- 1993年 松山工場の増改築工事をを行い製造部門集約
- 1996年 高知県南国市に高知支店(高知麻葉部門)を移設
- 1998年～  
 2002年 愛媛県と高知県に直営店を開設
- 2003年 シキシマ、Pascoの2ブランド制から「Pasco」にブランド統合
- 2008年 徳島製パン(株)より香川・徳島エリアを移管、四国4県体制を開始  
 ロールパンライン新設、資材増床
- 2009年 松山工場で食品安全マネジメントシステムISO22000の認証取得
- 2010年 創業30周年、食衛生優良施設として厚生労働大臣表彰を受賞
- 2011年 創業30周年、食衛生優良施設として厚生労働大臣表彰を受賞  
 愛媛県愛南町に直営店を開設  
 香川支店と徳島支店を東四国支店に統合
- 2012年 愛媛県南予エリアと東四国エリア(香川・徳島県)それぞれの営業拠点を変更
- 2013年 びら焼きライン新設
- 2014年 食パンライン改修
- 2016年 松山工場で食品安全マネジメントシステムFSSC22000の認証取得
- 2017年 ロングライフブレッドの製造開始
- 2020年 創業40周年
- 2022年 東四国エリア(香川・徳島県)の営業拠点を徳島から香川に変更

# Pasco 株式会社 四国シキシマパン



四国の地から、  
 食卓に笑顔と幸せを

## キャリアサポート

**4月入社 / 新入社員研修** **配属+フォロー研修**

<b>新入社員研修</b> 新入社員が社会人・組織人として必要な基礎を身に付け、スムーズに職場に适应できるように行う研修です。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● ビジネスマナー</li> <li>● 社会人基礎力</li> <li>● コンプライアンス教育</li> <li>● 会社の理念や事業内容の理解</li> <li>● チームワーク・コミュニケーション演習</li> <li>● 簡単なビジネス文書作成</li> <li>● メンタルヘルスセルフケア</li> </ul>	<b>一般社員教育</b> 既存社員がより専門性や業務効率を高めるために、定期的にを行う教育です。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● 業務に必要なITスキル</li> <li>● 問題解決スキル</li> <li>● お客様対応力向上</li> <li>● タイムマネジメント</li> <li>● チームコミュニケーション強化</li> <li>● コンプライアンス再確認</li> </ul>	<b>役職別教育</b> 管理職やリーダーが、組織を牽引し部下を育成するために必要なスキルや知識を学ぶ教育です。 <ul style="list-style-type: none"> <li>● マネジメント研修</li> <li>● リーダーシップ研修</li> <li>● 部下育成・OJT指導</li> <li>● 人事評価者研修</li> <li>● ハラスメント防止教育</li> <li>● 事業計画・数値管理</li> </ul>
--	---	---

<b>松山工場</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>高知営業所</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>WEB</b> <a href="https://sikoku.pasconet.co.jp">https://sikoku.pasconet.co.jp</a>
<b>東四国営業所</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>バスコ紙部店</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>ご自宅で楽しむPascoの味</b> <b>オンラインショップ</b> Pascoのオンラインショップでは、冷凍パンや送付限定の菓子パンを多数ご用意しております。おうちで本格パンライフをお楽しみいただけます。
<b>パネット野市店</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>パネット野市店</b> 〒791-2141 愛媛県伊予郡砥部町岩谷口110番地 TEL 089-962-4111(代表)	<b>SHOP</b> 
<b>株式会社 四国シキシマパン</b>	<b>089-962-4111</b> (採用)	<b>採用WEB</b> 



## 香りにつながる、心温まる街づくり

私たちは、  
お客さまに喜ばれる商品・サービスの提供を通じて  
成長していく企業を目指します。

### FEATURE 01 地域の暮らしに 根ざした商品づくり



四国4県に事業所を構え、地域に寄り添う商品・サービスを展開。地元企業とのコラボや限定商品の開発を通じて、「地元でよく愛されるパンづくり」に力を入れています。「懐かしい味」その声が私たちの原動力です。

### FEATURE 02 小回りが利く、 柔軟な対応力



営業・開発・製造など、各部署が密に連携し、柔軟な体制で迅速に対応いたします。新商品の提案や改良はもちろん、地域や取引先のニーズに対しても、スピード感をもって応えられるのが私たちの強みです。

### FEATURE 03 定番商品も 日々アップデート



「うさぎのほっぺ」シリーズなどのロングセラー商品も、日々改良を続けています。手焼きあんこや自家製カスタードホイップなど、上質な素材を使いながら価格も手頃な、期待に応える商品づくりを行っています。

### FEATURE 04 安全・安心への 徹底したこだわり



毎日安心して食べられる品質を守るのが私たちの責任です。衛生管理や品質管理を徹底し、さらに、工場の建て替えや最新設備の導入など、安全性向上への投資も積極的に進めています。

### FEATURE 05 未来の食を 支えるために



北海道産「ゆめから」などの国産小麦を活用して、2030年までにグループでの国産小麦の社内使用比率20%向上を目標に、パン用小麦の自給率向上に貢献しています。「おいしさ」と「国産」の両立に挑戦しています。

### FEATURE 06 四国から、 もっと広く全国へ



松山工場で製造されるロングライフブレッドは、四国にとどまらず、全国へと販路を拡大しています。地元で根ざしながらも、全国のお客さまに愛されるパンブランドを目指しています。

# つくっているのはパンだけじゃない!



私たちが手がけるのは、  
ただのパンづくりではありません。  
パンを焼き、お届けするたびに、  
地域の皆さまの笑顔と幸せが膨らんでいく。  
そんな「幸せづくり」が私たちの本当の仕事です。

#### 生産職

製造や品質管理を担い、安全でおいしい製品を効率よく作り上げています。知識と技術を磨きながら理想のパンを目指して焼き上げています。



#### 開発職

市場や消費者の動向を調べてニーズを把握し、新しい商品を開発。多くの人に喜ばれる商品を生み出します。



#### 事務職

生産に関わる書類の作成・管理、商品納法や品質管理など幅広い業務を担い、現場の運営を支えます。



#### エンジニアリング職

パン製造機械の点検・修理・改善、新規設備の製作などを担い、突発対応や工事調整を通じて工場の安定稼働を支えています。



#### 営業職

スーパーなどの店舗や本部を訪問し、売場づくりや販促企画を提案。POP作成や異議支援なども行い、信頼と売上向上を支えています。



#### 出荷・物流

焼き上がったパンの割れや焦げを確認し、商品を袋詰め・箱詰め・仕分け。トラックに丁寧に積み込んで鮮度を保ったまま安全に出荷まで責任を持って担当します。



つくる私たちも  
いつも  
笑顔です!

### 商品のご紹介

四国産の魅力的な商品をもっと多くの人へ。

商品写真は一例です。詳しくは公式サイトをぜひご確認ください!



超熟



和小麦



ロングライフブレッド



ロングジョイ



うさぎのほっぺ

掲載しているパッケージはパンフレット制作時のデザインです。実際の商品とは一部異なる場合があります。

### 地域活動への 取り組み

四国シキマパンは地域に根ざす製パン企業として、持続可能な未来の実現と、食を通じたより豊かな社会への貢献に力を注いでいます。



愛媛マラソン

地元スポーツを応援し、地域に貢献を



お城下マルシェ

多くの人々とつながり、輪を広げていく



おもしろ自転車寄贈

子どもたちの笑顔あふれる公園へ