

＊いつの時代も求められる企業へ
 ＊常に妥協しない品質管理
 ＊女性がのびのびと働ける職場づくり

●設立 1989年8月1日 〒329-1104
 ●代表 橋本 正行 栃木県宇都宮市下岡本町4105
 ●資本金 1,500万円 栃木
 ●従業員数 1,006人(男201人/女 785人) ※グループ全体 FAX/028-673-6753
 ※パート社員を含む http://www.nikk.co.jp

株式会社 日本栄養給食協会

病院や施設等の給食受託事業、外食事業（ベーカリー）、アグリ事業、食品製造、食育栄養指導等



「他社に真似できない専門性を追求したからこそ、今があるのだと思います」と当時を振り返る橋本正行社長



「サン・エールキッチン」では新鮮素材や旬の素材を活かしたバリエーション豊かなメニューが調理されている



今年で10周年を迎えた「石窯パン工房 Pan De Park」週末には家族連れなど大勢の人でにぎわう人気のベーカリーだ



02

橋本社長を中心に、部門別スタッフたちが集い、終業後が過ぎず、和気あいあいとしたアットホームな雰囲気印象的だ

BeCAL

016

食

「食を通して健康に寄与し、文化を創造する」これが日本栄養給食協会の経営理念だ。そこには健康のみならず、食を通して楽しさや喜びを創造していきたいという思いが込められている。特に同社がこだわっているのは、「1/1精神」だ。「作る側にとっては何百食かかもしれない、食べる人にとっては特別な一食。1/1なんです。食べることは、命をつくることの基本。だからこそ、決して手を抜いたりしてはいけないんです」と語るのは橋本正行社長。

思いを込めた特別な二食を提供

その理念が生まれるきっかけとなった出来事があった。医療施設での受託を受ける際、「日々の健康状態によっては、患者さんが噛んで味わえる最後の一食になることもあります。そのつもりで作っていたら、『毎日何百食という量の食事を作っているにも1/200、1/300ではなく、同社では一人のための1/1の食事という思いで提供し続けている。』

「西洋での寿命の概念は、自分の口で食事がとれるまで、と言われています。健康な時にはなかなか気付けないですが、生きている口で食事をとるとは生きていく上でとても重要なことなんです。五感で感じる食事の大切さを、提供する側が一番分かっているはずなんです」と考えています。

求人情報

- 初任給 時給1220円～2020円(産休期間内4割増) 月給22万円(残業代別)※1月給
- 福利厚生 全額補助、交通費、7/24(24時間)7割、退職金、有給休暇、健康診断
- 休日休暇 月曜、曜日が12/27(24時間)労働、土曜、日曜、祝祭日
- 職種 ●インターンシップ受け入れ可 ●大学生アルバイト受け入れ可

●採用担当者連絡先
 TEL:028-666-6881
 E-mail t-inoue@nekk.co.jp

地産地消を推進し、自給自足の専門性を高める「エコエールキッチン」を運営する株式会社、病院やカラオケをはじめ、学校、老人ホームなどに給食サービスを提供する配食事業も手掛け、県内外180ヶ所に営業の提供を行っている。栃木県における給食・給食業界のバイブルとして確かな地位を築きあげたものの、これからの未来は新たな価値を追求していかなくてはお客様満足も高まるのではと、改めて事業の再構築を模索する。これまでの取り組みも、時代が変化してきていく中で、さらとうちの事業をどうやっていかに進めようかと、という疑問がわいてきた。変動が激しい時代だからこそ進むべき方向性も変わってきた。これまでの取り組みのなかにも、この位置づけを取り組むことでさらに、会社での取組みやこだわりを伝えたいと考えてきた。そして、食・配食業界にもお客様の関わりやトレンド、商品力やサービス力を問うてきた。購入したパンを外販し、外には購入したパンを販売するサービスがあり、業を営む者も店舗づくりが盛んに行われている。冷菓の生地は「1粒作り、夕日も焼き」を掲げるといふ来歴も

も併せてのパンが味わえるという。勤務12年の外食事業部主の永井牧さんは、県内に4店舗ある「パンデパルク」の運営管理を担当。「このうち、たろが店が最上りだが、が、楽しんでもらえよう日々考えています。先日10周年記念として「記念祭」を開催し、ファミリー層を中心に、フーズコート、ギフト券が当たるワッヂも用意しました。あが、が、が、はいいや、と声掛けしていただけでした。お客様のお喜ぶの生と笑顔を感じられる部署なので、とてやが、を感じています」と話す永井さん。

外食産業に進出するも、価格競争の激しさを懸念された。食に携わる企業として進めるべきは、なには、本物を追求して、かかなければならない。そのためには、しっかりと地産地消の取組みを、ベトナム産の野菜を作っていることが重要なポイント。同社では、アグリ事業部を立ち上げ、安全で本音おしいものを自ら作っていくことを志す。すべで自社で開発を行い確保させていく。技術を活かして肥料を作る計量システム、その構築から10年経ち、ついに実現したのが地産地消循環システム「エコ・ファームHARU」だ。こ

では給食や外食事業に抽出された食品製造・有機加工法(有機「たろく」)の加工・製造を行ってきた。加工・製造した液体は生産者に提供し、もら、採れた産物に付加価値をつけ、オリジナル商品として販売する場を提供している。また、職業訓練法人「青いフーム」も立ち上げ、同社も職業訓練に協力している。「昨年、初めての取組産物を福近産物と販売していただきました。」「一歩進んでいただきました。」「また、進んでいただきました。」「スーパー百圓店の方に理解していただくための努力は、常に必要です。また、なまなま産物に替わり、責任あるたろく産物、たろく産物、たろく産物を製造する、食に対する追求は惜まらず行われています。

個人個人を尊重し、仲間を担う人材を確保

現在、同社のグループ会社には1000人以上の社員が勤務している。加齢に伴う退職は、10人以上、また高齢の社員も女性が多い。女性が多いのも大きな特徴だ。管理栄養士や女性管理職として活躍している管理栄養士、企画

変わりゆく時代の中で常に挑戦し続ける

本物の品質を追求し、食の提供から環境の改善、農業者への確保や社会貢献力を求めている。同社自体が産物として、本物とは化学肥料などを含め、農業者に善い味を追求し、衛生管理が行き届いている安心、安全な食事を提供していく。専門性を磨き、勝負していく。その努力が事業に実を結び、信頼だ。それらも、時代が変化していくとも、同社の挑戦は続いていく。



社員の交流が深まる年に1度の感謝祭
年に1度、県内の7地区で職員たちを労うため感謝祭を開催している。5年・10・15年勤続の表彰も行い、社員の出し物やカラオケなど、社員が一体となって盛り上げるイベントだ。



自社のとうふ工場で加工食品を製造
これから先、給食・治療食の現場で魚に替わる良質なたんぱく質を安定的に提供していくため、産地・国産の大豆を生かした「とうふ工場」加工食品を製造している。



障害者の雇用も積極的にしている
NPO法人「ひとつの花」では、障がい者の自立・支援を担うに雇用を行っている。職歴が浅く、事務作業・食品加工など、一人ひとりの能力を見出しながら、人材資源を考え委託している。



女性ならではの能力を発揮
食に関わる職種であることから、管理栄養士・栄養士といった女性の強みがある。ほんごの人が育成研修の経験も持っている。個人のライフスタイルを尊重している同社では女性管理職も多い。



アグリ事業部による食循環システム
自然環境や食の安全、おいしさを追求するため「エコ・ファーム HARU」では、有機の栽培を深掘りし、有機大葉栽培者「青(せぞうく)」の加工・製造を行っている。



サン・エールキッチン
給食や配食の調理を行なうサン・エールキッチンでは、平塚や白粉の産地方法なども「エコ・ファーム HARU」では、良品の流通を深掘りし、有機大葉栽培者「青(せぞうく)」の加工・製造を行っている。食品の安全性を確保している。



パンデパルク
松本に出てくるようなパン屋さんをイメージした今半泉の店舗のほか、テナントでも展開。子どもからお年寄りまで幅広い年齢層にやさしい「調理パン」を中心に、実売した品種も豊富だ。



子どもの頃の環境が今の食習慣を作っている
食育の一環として、提供している保育園・幼稚園で食育講話「ecoもく kids 大作戦」を開催している。ゲームやクイズなどを使った参加型のイベントで、園児たちにも好評だ。