Greeting

ご挨拶

これまでも、これからも
「お客様のためのサンフーズジャパン」で

1985年、外食産業のセントラルキッチンの役割を担う会社として、京都・宇治の地にサンフーズジャパンは誕生しました。
創業以来、大切にしてきたのは「サンフーズジャパンはお客様のためのサンフーズジャパンです」という当社の志です。これは、企業が存在する本来の目的である「世のため、人のため」という考え方を当社らしく、分かりやすく表現した言葉であり、私たちは、それを大切に受け継いでまいりました。
そして、私たちはその志を胸に、「お客様の想い」を具現化し、「お客様の味」を再現することを自らの使命と心得、情熱をもって努力してまいりました。

その結果、レトルト食品の専門メーカーとして始まった当社が1989年にチルド食品の製造に着手、2001年には冷凍食品の製造も開始するなどお客様とともに事業領域を深化することができ、今日にいたっています。
新型感染症の世界的パンデミックや、地球規模の環境変化など、予測不能な事態を含め、私たちを取り巻く環境は刻一刻と変化し、これからもかつてないスピードで食をとりまく環境も変わっていくことが予想されますが、私たちは、その変化にも柔軟に対応しながら、創業の志を受け継ぎ、そして未来に向け、進んでまいります。

「世のため、人のため」に貢献し続けるという想いを、「1袋のパウチ」に込めて、当社でしか創れない「美味しい！」で、世界中の人々を笑顔にしたいと考えています。

代表取締役社長
吉田武史

sun foods Japan CO.,LTD
株式会社 サンフーズジャパン

Company profile

会社概要

会社概要

社名	株式会社サンフーズジャパン
英文名	SUN FOODS JAPAN CO.,LTD
設立	昭和60年9月(1985年)
資本金	3,000万円
代表者	代表取締役　吉田 武史
本社	〒611-0011 京都府宇治市五ケ庄大林1番地の1 TEL 0774-33-1581(代)　FAX 0774-33-1631
従業員	81名(2023年3月 現在)
事業内容	スープ・ソース等の食品製造業(常温・冷凍・チルド製品)
取引金融機関 (五十音順)	京都銀行 木幡支店、京都信用金庫 祇園支店 京都中央信用金庫 京都駅前支店、滋賀銀行 京都南支店 商工中金 京都支店、日本政策金融公庫 京都支店 南都銀行 宇治大久保支店、みずほ銀行 伏見支店
関連会社	大和商工株式会社 http://www.daiwa-miyabi.jp/ 豊味食品株式会社 https://houmi.co.jp/

沿革

1985年 9月	創業
1988年 4月	テスト工場完成(現第3工場)
1989年12月	第2工場完成、チルド食品製造開始
1997年 7月	第1工場増築
1997年 9月	レトルト設備増設
2001年 2月	急速冷凍機新設、冷凍加工食品製造開始
2002年 6月	研究開発棟完成
2005年10月	急速冷凍機増設
2006年 8月	第1工場2階にアレルゲン対応の計量室増築
2007年 8月	ISO22000認証取得
2007年 9月	第1工場包装設備増強
2008年 9月	ガスボイラーに転換
2013年 9月	新型充填機更新
2015年12月	事務所棟改築
2016年 4月	加圧浮上式排水処理設備導入
2017年 8月	京から取り組む 健康事業所宣言認証取得
2018年 2月	健康経営優良法人認証取得
2018年 7月	自社製品ブランド「yoritoko」立上げ PB製品のオンラインショップオープン
2023年 1月	フルオートコンピュータスケール導入

アクセス

お車でお越しのお客様	駐車場完備しております (来客用駐車場3台)
電車でお越しのお客様	JR木幡駅・京阪木幡駅より徒歩10分

詳しくはこちらから

sun foods Japan CO.,LTD
株式会社 サンフーズジャパン

Development

開発について

お客様の「こんなの作りたい」を具体化し、再現性高く、製品にする仕事

サンフーズジャパンの商品開発とは、お客様が求めておられるイメージやアイデアを商品として「カタチにする」仕事です。
お客様からヒアリングしたご要望を常温（レトルト）・冷凍・チルドのいずれかの温度帯のなかから、最適なカタチにするための条件を導き出し、具体化してまいります。
そしてお客様が求める、イメージされる美味しさをレシピ化して試作。そのサンプルを製造ラインで生産可能な形に仕上げ、工場に落とし込むまでが、商品開発の仕事です。

開発から製造まで、「連携」を大切に、お客様の想いを具体化する

私たちは、お客様のご要望やご意見を細かく伺いながら、原料選定からレシピ考案、試作、サンプルづくりを通して、納得のいくまで改良を繰り返し、お客様がお望みの商品へと作り上げる仕事をしています。
その過程では、第一に安全な工程で工場へ落とし込むこと、そして製品化した時に試作品と寸分違わない商品が再現できることを最重要と考え、日々取り組んでいます。
私たちは、日頃よりお客さまからご提供いただいた情報を営業・開発担当者ともに共有。イメージや規格をさらにヒアリングし、商品を作り上げていきますが、より密な連携を実現するため、「営業開発部」という部門として、メンバーが一体となって、チームワークを図りながら、この開発業務を進めています。

味の再現性を最優先に

また、使用原料や工程については「生産管理部門」とも連携し、協力を得ながら、安全な工程を踏まえた製品化を進めています。
そして、試作品段階で美味しいとご評価いただいた、「味の再現性」がもっとも重要であるため、「製造部」とも密接なる連携を図っています。
試作品と工場で製造した製品との差がないことを目指すのはもちろんですが、むしろ「試作品より工場で製造した方が、品質も良く、美味しい！」と言っていただくために、工場生産に向けては、しっかり製造部とコミュニケーションをとり、最善の方法をみつけていくという姿勢を大切にしています。
このような各部門との「連携」により、お客様に喜んでいただける商品づくりを行っています。

詳しくはこちらから

Manufacturing

製造について

製造部門で作るものが、サンフーズジャパンの顔となる

サンフーズジャパンの製造部門では、安心安全でおいしい食品を作り続けるという役割を担っています。
私たちは、常に「お客様のためのサンフーズジャパン」を基本理念に、お客様のニーズに沿うＱＣＤ（Quality：品質、Cost：コスト、Delivery：納期）を考え、行動しています。
また、当社の工場ラインは、「お客様のセントラルキッチン」としての役割を発揮すべく、「次の工程は、お客様」（=HACCP）の考え方を大切に、日々の生産活動を行っており、今自分がしている作業は、次工程にどのような影響があるのかを常に考えるように心がけています。

試作品に、できる限り近づけつつ、生産性を向上させる努力を全員で

開発段階で生まれた試作品は、完成度が高く美味しいものですが、それを製造現場に落とし込むとそのスケールの違いから、味・色・匂い・食感はたちまちにして、違うモノへと変異してしまいます。
私たちは、常に試作品に限りなく近づける努力をする一方、生産性を向上させる努力も続けています。製造に携わる者ひとりひとりが努力目標を持ちながら、自身のスキルアップを目指すことで、お客様に喜んでいただけるモノづくりを行っています。

従業員の善き個性を輝かせて、お客様の多様な要望に限りなく応え、かつ生産性向上を目指す

サンフーズジャパンの製造現場では現場経験豊富なベテラン社員から未経験者、アルバイト、パート社員、小さいお子様がおられるママさんなど、多様な経験をもつ、職歴の違った人たちが集まっており、それぞれがもつスキルを活かしながら、生産性の向上を目指しています。

現場での主な戦力はパートさんたち。年齢も経験もさまざまな方々がサンフーズジャパンのモノづくりの現場に結集しています。
モノづくりの現場である、製造ラインは創業以来、「パウチに製品を詰める」という製造方法一筋で取り組んでまいりましたが、近年、お客様からのリクエストが多様化し、さらに期待も高まってきており、作り方のバリエーションが多種多様になってまいりました。

きめ細やかで柔軟なラインの見直しも

当社では長い歳月を経て、試行錯誤をしながらも、常にお客様のご要望に応え続けてきた結果、現在の製造ライン編成にたどり着きました。
これからも製造部門では、いつでもお客様に満足いただける商品を提供できるよう、常にきめ細やかで柔軟なラインを構築し、サンフーズジャパンの特長でもある「ていねいに想いを込めた、美味しいモノづくりの姿勢」と「企業としての生産性向上」の両立を目指し、お客様のご要望にしっかりお応えできる工場として進化してまいります。

詳しくはこちらから

sun foods Japan CO.,LTD
株式会社 サンフーズジャパン

Development case

開発事例

おいしさを永遠にパウチ！

サンフーズジャパンでは、ソースやカレー、シチュー、スープ、ドレッシング、タレ、だし等の製造を行っており、お客様のご要望に応じ、常温（レトルト）、冷凍、チルドの三温度帯に対応、美味しさをそのままパウチして、お届けしています。

常温（レトルト）

「加圧加熱殺菌をする釜」の意味に由来するとおり、圧力をかけ、高温加熱した状態を指します。お肉や野菜が驚くほどやわらかく仕上がり、特にカレーやシチューは煮込み感と共に具材にも味がしっかりと浸み込むので、煮込み感を出したい製品や滑らかさを出したいポタージュスープ等に適しています。

冷凍

調理したものをフリーザーで急速冷凍するため、料理としての再現性が高く、作り立てのフレッシュ感を保てるのが特徴です。加熱による、たん白変性や退色も少ないため、クリーム系のソースやスープ、色を鮮やかに仕上げたい野菜やフルーツを使用したソース・スープなどの製品に適しています。

チルド

マヨネーズタイプのソース、分離液状のドレッシング製品などで適用される温度帯です。三温度帯のなかで賞味期限は一番短いですが、非加熱で製品化するため、具材となる野菜や果実を、フレッシュな状態のまま使用でき、素材の食感や香りを最大限に生かしたい製品に適しています。

カテゴリー別 商品ラインナップ

Sauce ソース

- ●ステーキ・ハンバーグソース
  - ・和風・テリヤキ（常温・冷凍）
  - ・デミグラス（常温・冷凍）
  - ・アラビアータ（常温・冷凍）
  - ・ガーリック系（常温・冷凍）
  - ・赤ワイン（常温・冷凍）
  - ・バター醤油（常温・冷凍）
  - ・チーズ系（常温・冷凍）
- ●ホワイトソース（常温・冷凍）
- ●パスタソース
  - ・トマト・ミート（常温・冷凍）
  - ・アメリケーヌ（冷凍）
- ●その他各種
  - ・レフォールソース（チルド）
  - ・オーロラソース（チルド）
  - ・タルタルソース（チルド）
  - ・マヨネーズ系ソース（チルド）

Curry カレー

- ●ビーフカレー（常温・冷凍）
- ●ポークカレー（常温・冷凍）
- ●チキンカレー（常温・冷凍）
- ●キーマカレー（常温・冷凍）
- ●帆立カレー（常温・冷凍）
- ●トマトカレー（常温・冷凍）
- ●イエローカレー（常温・冷凍）
- ●グリーンカレー（常温・冷凍）
- ●カレーうどんの素（常温・冷凍）
- ●その他各種（常温・冷凍）

Stew シチュー

- ●ビーフシチュー（常温・冷凍）
- ●クリームシチュー（常温・冷凍）

Soup スープ（冷製含む）

- ●コーンスープ（常温・冷凍）
- ●クラムチャウダー（常温・冷凍）
- ●ミネストローネ（常温・冷凍）
- ●パンプキンスープ（常温・冷凍）
- ●オニオンスープ（常温・冷凍）
- ●豆乳チャウダー（常温・冷凍）
- ●ヴィシソワーズ（常温・冷凍）
- ●ポトフ（常温・冷凍）
- ●ボルシチ（常温・冷凍）
- ●ガスパチョ（冷凍）
- ●その他各種（常温・冷凍）

Dressing ドレッシング・その他

- ●ポン酢（常温・チルド）
- ●ごまだれ（常温・冷凍）
- ●すき焼割下（常温）
- ●鍋だし各種（常温・冷凍）
- ●ドレッシング系
  - ・マヨネーズタイプ（チルド）
  - ・和風（チルド）
  - ・ノンオイル青しそ・梅（チルド）
  - ・フレンチ・イタリアン（チルド）
  - ・中華風（チルド）

商品形態・荷姿

- ●個包装（パウチ）　サイズ：100g以上1kgまでのパウチ／材質：アルミラミネート、透明フィルム／形状：平パウチ、スタンディングパウチ
- ●外装ダンボールケース　様々な商品・オペレーションに合わせたサイズで作成が可能です。

詳しくはこちらから

sun foods Japan CO.,LTD
株式会社 サンフーズジャパン

Development flow

開発から商品化までの流れ

01 お問い合わせ

お問い合わせメール、もしくはお電話にてお気軽にお問い合わせください。
弊社営業担当者よりご連絡させていただきます。

02 商品化へのお打ち合わせ

ご要望の商品の種別、荷姿、内容（具材・物性等）、ご希望価格などをお聞かせいただきます。

03 ご提案

ご要望内容を弊社製造条件に照らし合わせて、お客様のニーズに合ったご提案をさせていただきます。

04 試作

ご提案後、打ち合わせによりご要望にお応えできることになりましたら、いただいた商品イメージや、キーサンプルの味を再現する試作を商品開発課で開始いたします。

05 評価・改良

試作品について、ご評価いただき、改良点（味～塩味・辛味・甘味等～、物性、具材感等）がございましたら、再度試作を行います。再試作は、ご満足いただけるまで行います。

06 ご契約

商品スペックが決定しましたら、本製造に向け、製造委託契約を締結させていただきます。

07 本製造（テスト製造）

原則、お客様立ち合いの上、試作品の味を工場レベルで再現いたします。
条件面など検討が必要な場合は、お客様とご相談の上、テスト製造を実施させていただきます。

08 品質検査

商品が完成しましたら、所定の品質検査を行います。
当社の品質管理部門が責任をもって対応させていただきます。

09 納品

品質検査を合格した安全な商品を、ご指定の場所にお届けいたします。

※お客様から頂戴する情報については、事前に「秘密保持契約」を締結し、大切に取り扱いさせていただきます。

sun foods Japan CO.,LTD
株式会社 サンフーズジャパン

Safe and secure

安心・安全について

お客様のサンフーズジャパンであり続けるための、安心・安全への取り組みを全社で

世界的に「FoodSafetyCulture」(日本語では食品安全文化)の重要性が注目されるなか、食品事業に関わる当社でも率先して、その取り組みの実践につとめています。

具体的には、企業のビジョンと使命について全社でよく理解し、経営者、管理職をはじめ全従業員にいたるまでひとりひとりが、食品安全に対する自らの責任を自覚し、その役割を果たすというものです。

当社が現在進めている、ビジョン実現プロジェクトには、「どこよりも安心安全かつ適正な価格で製品を作る製造能力を高め、その仕組みを確立する」という基本方針があります。

これは、お客様により安心で、おいしい商品をお届けするための大切な考え方です。

私たちはこの基本方針を実現するために、早期に取り組みを開始、2007年に食品安全マネジメントシステムに関する国際規格である「ISO22000」の認証を取得いたしました。

そして取得以来、同規格に則した徹底管理を行い、食品安全に対する取り組みを強化しながら、継続的な品質の向上につとめております。

お客様からのご要望は日々高くなりますが、要求にお応えするため、経営トップ自ら率先して取り組みに参画し、これからもその歩みを止めることなく、ステップアップしながら、お客様のサンフーズジャパンであり続けるための取り組みを推進してまいります。

また、安心・安全とは従業員の心の安定から生まれると私たちは考えており、2018年から健康経営優良法人として、健康経営に取り組む優良な法人※に認定いただいております。
お客様に安心して自社の商品を任せていただけるモノづくりの実現、従業員の皆さんが安心して働ける企業文化の醸成に、サンフーズジャパンはこれからも努力を重ねてまいります。

※健康経営優良法人認定制度とは、地域の健康課題に即した取り組みや日本健康会議が進める健康増進の取り組みをもとに、特に優良な健康経営を実践している大企業や中小企業等の法人を顕彰する経済産業省所管の制度で、2017年より開始されています。

2023 健康経営優良法人 Health and productivity

食品安全方針

株式会社サンフーズジャパンは、企業理念である「食を通じてお客様に幸せを与える企業」に基づき、顧客に信頼され安心・安全な製品を提供する為に、以下の食品安全方針を定めます。

1 当社は、顧客要求事項を満たすことはもとより、法的要求事項を遵守し、食品安全マネジメントシステムを構築し、定期的な見直しと改善を実施致します。

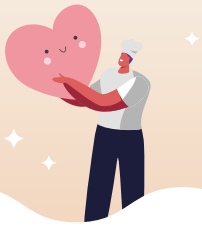
2 組織内外における食品安全情報の確実な伝達を行い、フードチェーンのすべての段階で継続的な改善を図り、顧客との信頼関係を獲得致します。

3 全従業員に、この方針を周知させ食品安全関連の法規制はもとより、製造技術に対する教育・訓練を実施し、人材の育成と力量の向上に取り組みます。

※この食品安全方針を実現する為に、各部門は判定可能な目標を設定します。

詳しくはこちらから

sun foods Japan CO.,LTD 株式会社 サンフーズジャパン



お客様のためのサンフーズジャパンであり続けるために

私たちは持続可能な社会づくりのため、
さまざな取り組みを行っています。

食の安心・安全を守る企業であり続けるために

私たちの作った製品を、お客様に安心して召し上がっていただけるよう努めております。

- ISO22000の継続運用
- 2007年に、国際規格ISO22000の認証を取得し、今日までHACCPの食品衛生管理手法をもとに「食品安全マネジメントシステム（FSMS）」を独自構築し、食品安全のリスクを低減し、安全なフードサプライチェーンの展開を実現。

環境に優しい企業であり続けるために

地域のみなさまとの融和を大切にすると共に、
自然環境に優しい工場として、環境に配慮した
取り組みを実施しています。

- 排水処理設備を導入し、環境に配慮した製造を実現
- 遮熱塗装・照明のLED化、空調設備更新など、省エネ型設備の導入を推進
- 各部署で目標を立て廃棄ロスの削減に取り組む

従業員に優しい企業であり続けるために

お客様にご満足いただける製品を作るためには、
そこで働く従業員の皆さんが気持ちよく仕事ができる
環境が大切だと私たちは考えます。

- 全従業員対象の健康診断
- ストレスチェック及びアクサ生命保険株式会社によるメンタルケアカウンセリングサービスの案内
- 健康経営優良法人の認証及び全国健康保険協会健康事業所宣言
- 受動喫煙対策（屋外喫煙所設置）
- 毎朝の検温実施
- インフルエンザ予防接種の補助
- 社内研修・資格取得支援
- アイデアポストの設置
- 高齢者雇用
- 育児休暇・育児時短制度の導入
- 介護休暇・介護時短制度の導入
- 行動計画の策定

※持続可能な開発目標SDGs（Sustainable Development Goals）とは

2015年9月に開催された国連サミットにて加盟国の全会一致で採択された17のゴール・169のターゲットからなる2030年までの国際目標です。自然環境・社会・経済の地球規模の問題を解決し、「誰一人取り残さない」世界の実現のため、各企業や自治体、NGO・NPO、教育・研究機関などでも2030年までに目標達成すべく取り組みを行っております。

詳しくはこちらから

株式会社 サンフーズジャパン