

幸伸食品

—社員から見た幸伸食品—

3班

大下宗一郎	藤本拓也
足立小次郎	福本千鶴
津町諒太	山本将太



事業内容

▶ 製造

ごまどうふ、とうふ、惣菜などの製造

▶ 販売

直営店「永平寺禅豆腐の郷 幸家(さちや)」 運営事業

▶ 通販

オンラインショップでの通販事業



直营店「幸屋」



幸屋オンラインショップ (通販)



会社の体制、人員

1人2～3部署の掛け持ちができるか

製造部



- ・ごまどうふ 4名
- ・とうふ 3名
- ・キッチン 3名

営業部



- ・企業向け 2名
- ・個人向け 3名

出荷部



- ・企業向け 4名
- ・個人向け 2名

直営店（幸屋）

兼務

*厨房 3名（製造部キッチン兼務）

応援

*ホール 専任2名

→ 応援5名 ←

応援

*物販 専任1名

応援1名 ←

応援

合計：24名＋役員3名＝27名

挑戦している内容①

店舗に足を運ぶお客様の増加

コロプラとの連携

店舗で商品を購入すると
コロカが手に入る。

4年間で3000人程ご来店



挑戦している内容②

飲食店に対しての事業拡大

そのうちの一つのアクション

→ 海外に販売を拡大（台湾）

なぜなら

- ▶ 和食の価値が高い
- ▶ 高級和食料理店が70店舗ほどある

挑戦している内容③

* 高齢者・障害者に向けた製品 *

普段食事が楽しめない方にも

楽しんで食事をしていただきたい

→ 高齢者向けの製品の製造

- ・ 糖尿病

一品一品を糖質コントロールさせ、品数多く食べられるように

- ・ えん下障害

ゼリー状のごまどうふや豆腐を製造

社員の方からみた幸伸食品

質問の内容

- *やりがいを感じているのか*
- *他の社員をどう思っているのか*
- *会社に対してどう思っているのか*



* どんな時にやりがいを感じるのか

いろいろな部署を経験するため長くいけば仕事ができるようになるわけではないので、自主的行動、努力が必要。努力した分信用がついてくる
ところ。(経理)

自分たちが作ったものが直接お客様に伝わり、直接声が聞ける
ところ。(出荷、直営店接客、など)

お客様からお礼の言葉をいただける
ところ。(通販業務、入金管理
など)

*頼れる、尊敬する社員

自身の部署のリーダー

- 厳しいが一緒に問題を解決してくれるところ。
(製造)

社長、専務

- 厳しい。気持ちは熱い。
- 社員一人一人を家族のように思ってくれている。

* 会社のいいところ

いろいろな経験ができる。

自分で考えたものがお客様に提供できる。

マニュアルにとらわれず、自分で答えを出せる。

残業ゼロ。

社員に上下関係なく協力しあっているところ。

何にでもチャレンジできる。

インタビューしてわかったこと

- ▶ 時に厳しいが、一人一人をおもい合う社員の関係
- ▶ 社員全体で協力し、よりよいものをつくらうという職場
- ▶ 時代の流れに合わせて、新しい考えを取り入れている
- ▶ 常に向上心を持っている



ご清聴ありがとうございます