

企業ガイドブックやまなし2027.3 (高卒版)

(ふりがな) カ) サン、フーズ 株式会社サン、フーズ ホームページ (URL)	〒 404 - 0036 山梨県甲州市塩山熊野1205-1
(従業員数) 89 名 (平均年齢) 41.2 歳	(事業内容) 酒類・調味料製造販売
(募集職種) 製品製造・加工	(福利厚生) 社会保険完備、確定拠出年金制度、クラブ活動、海外研修旅行、納涼会、新年会、ヴァンフォーレ甲府ホームゲームチケット配布、インフレ手当、スポーツジム無料利用
(求める人材像) ・元氣よくあいさつができる人・考えて行動に移せる人	(先輩からのメッセージ) 私が担当している仕事は仕込み液や製造した製品サンプルが規格に適合しているか製品の検査を行っています。スーパーなどで自分が携わった自社の製品が置いてあるととてもやりがいのある仕事だと感じます。また2年に1度グループ会社があるタイ・ベトナムの海外研修旅行、クラブ活動、納涼会など他部署の方と係る機会もたくさんあるので仲良く仕事ができます。ぜひ一緒に働いてみませんか？
(企業PR) 海外(タイ、ベトナム)グループ会社と協力してウイスキー、焼酎、みりんなどの酒類と調味料を主に海外で開発したものを輸入して充填・販売を行っています。販売は日本を始めとして世界各国に販売しています。飲む酒(ウイスキー、果実酒、リキュールなど)と食べる酒(みりん、料理酒、醗酵調味料など)を顧客のニーズに合わせて幅広く製造をしています。国内だけでなく世界20カ国以上に輸出販売を行っています。顧客満足度を高めて日本食文化を世界に伝えつくる企業を目指しております。	

(フリースペース)

山梨から世界へ美味しいを贈ります

(Oishii)

安全安心への配慮、高い品質とプロ意識を背景に、業界や社会の常識に業に疑問を持ちながら挑戦を続けることで、世界中のお客様の満足と幸福に資する商品の自然的な創造と改善を実現します。楽しい仕事と健康で豊かな生活の調和をめざし、従業員がやりがいや目標達成の喜びを感じ、常に夢を追い求めつづける人が活躍します。山梨県が育んだ豊かな時代を先取りする独創性を背景に、日本の食文化を支える業界の牽引者として、責任ある商品をスピード感あふれる体制で生産しています。

HON MIRIN
本みりん

天竺酒造株式会社の技術で、
みりんとしてつくった酒蔵から生まれた
本みりん酒造

WHISKY
ウイスキー

世界のなかでブレンドされた
ピュアなウイスキー

WINE
ワイン

チカラワザードブレイク受賞
本醸造ワイン

SHOCHU
焼酎

購買・マージン体系
まるかたでおいしい甲府焼酎

SEASONING
発酵調味料

特製と醸造した
コクと旨味のある発酵調味料

山梨県産調味料を中心とした調味料

株式会社サン、フーズ
SAN foods Co., Ltd.

日本 社 山梨県甲州市塩山熊野1205-1 TEL 0553-32-3343 / FAX 0553-32-1483
 工場 山梨県塩山市龍岡町下保南側 640 TEL 0551-22-6654 / FAX 0551-22-9468

グループ会社
 有限会社田中屋 SUN FOODS CO., Ltd. ASAN SERVICE CO., Ltd. TANAKA CO., Ltd.
<https://www.sanfoods.jp>