

Fuji Delicacy Quality



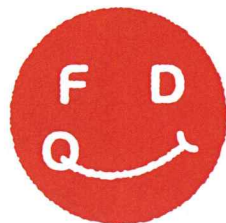
リクルート会社案内

おいしい
笑顔
とどけたい



"いただきます"の声、とどけたい♪
株式会社 **フジデリカ・クオリティ**





食卓に“おいしい”笑顔があふれるように。



私たちフジデリカ・クオリティは、お惣菜の<製造（工場）>・<販売（店舗）>・<商品開発>という一体化運営を行いながら、食の楽しさや美味しさ、大切さを通じて、お客さまに驚きや感動を感じていただけるような商品のご提供を行い続けられる会社でありたいと思っています。従業員全員が、シンボルマークに負けないくらい笑顔で、まじめに誠実に工夫と改善を積み重ねながら、常に前進できればと思っています。



社長メッセージ



代表取締役社長 大内 健二

オンリーワンのお惣菜で一緒に笑顔をお届けの仕事をしませんか。

生活の中でかかすことのできない“食”。
私たちフジデリカ・クオリティは、「食の楽しさ、美味しさ、大切さを提案し続けられるオンリーワンの惣菜（デリカ）製造小売であり続けること」をビジョンとし、日々工夫と改善を積み重ねています。
女性の社会進出やライフスタイルの変化などにより、お客さまのニーズも多種多様になっています。私たちはそのさまざまな声にお応えしていかなければなりません。
私たちは、お客さまが季節を感じたり、家族や大切な方と過ごされる時間であったり、そんないろいろな場面にフジデリカ・クオリティのお惣菜で笑顔もお届けすることができることを目指しています。
みなさんも私たちと一緒に笑顔をお届けするお仕事をしませんか。



私たちのビジョン

お客さまの食の楽しさ、美味しさ、大切さを提案し続けられるオンリーワンの惣菜（デリカ）製造小売であり続けること。そのために私たちは、商品品質、企業品質、人間品質の向上に常に取り組みができる誠実集団であることを目指しています。

フジデリカ・クオリティの約束

フジデリカ・クオリティの惣菜は安全・安心を第一に厳重な品質管理体制のもと「いただきます」の声届きますように」と季節に応じたこだわりの食材を使い、一品一品、心を込めてお作りしております。

私たちのシンボルマーク



笑顔は安心・安全・信頼の証です。いつでもお客さまが、笑顔でいられますように英頭文字でシンボル構成しました。

概要

社名 株式会社フジデリカ・クオリティ
設立 昭和55年5月1日
所在地 〒791-8006 愛媛県松山市安城寺町571番地2
TEL(089)924-6511(代表)
資本金 4,400万円
代表者 代表取締役社長 大内 健二
年商 156億円(平成29年度)
従業員数 1,400人
事業内容 惣菜の製造加工及び販売
主な業務内容 ●惣菜・デリカの製造、加工、販売
●野菜・果実の加工、販売

沿革

昭和55年5月 松山市三津に株式会社鈴川水産設立。資本金1,000万円。
昭和59年3月 株式会社セトスイに社名変更。
平成元年3月 2,000万円に資本増資。
平成10年2月 株式会社セトスイ・フードサービスに社名変更。
松山市安城寺町へ本社移転。
平成11年3月 サンワ食品株式会社と合併。4,400万円に資本増資。
生産2課（宇和工場）開設。
平成20年3月 生産3課（安城寺工場、久万ノ台工場）開設。
平成22年3月 株式会社フジの惣菜部門（販売）と合体して、事業内容をデリカ事業に特化し、社名も株式会社フジデリカ・クオリティに変更。
平成23年7月 株式会社フジ・ハートデリカを子会社として設立し、同年12月に特例子会社の認定を受ける。
平成24年11月 本社惣菜新工場建設、移転。株式会社フジ・ハートグリーンを子会社として設立し、平成25年1月に就労継続支援A型事業所の指定認可を受ける。



Kisetsu no nishime

「おいしい」をつくる現場 製造



sunomono

徹底した衛生管理とチームワークを大切にしています。



Hitokuchi Inari

「おいしい」をつくる現場 販売



Katsu-Don

毎日手作りで一品一品心を込めてつくっています。

- 1 作成計画数・スケジュールに基づき、大釜などの設備を使って調理していきます。
- 2 調理された惣菜は手分けしてパックに盛り付けしていきます。
- 3 パック後、値付けをし、出荷に向けて準備します。
- 4 販売される店舗に運送します。
- 5 工場から届いた食材を、レシピに基づいて作ります。
- 6 加工された食材を丁寧に盛り付けていきます。
- 7 パック詰めされた商品を値付けし、陳列の準備をします。
- 8 売場に出て、店舗で加工した商品や工場から届いた商品を見栄えよく整えながら陳列棚に並べていきます。

製造から 販売まで



専用器具を使って、煮豆の糖度を計測しています！



これからポテトサラダを盛り付けます！



今日のタイムサービス商品はサクサクジューシーなチキンカツ！



できましたですよ～！今晚のおかずはいかがですか？

「この人に、ついていきたい」と思われる先輩社員になりたい！

地域に密着している会社だと聞き、自分もその力になれたらと思い入社しました。作る側になり、以前とは違う視点で食材を見られるようになりました。今は、製造加工において新しいことを次々と覚えることに、やりがいを感じています。職場は楽しく会話のできる環境ですが、メリハリがしっかりしているので、仕事のON/OFFの切り替えがきちりとできます。当社は食に関わるさまざまな資格を取得することもできます。一緒にチャレンジしていきましょう！



デリカセンター二課
井上 大輝
2016年入社

My Favorite!
おもうぞい



ポテトサラダ(風早たまねぎ使用)

圧倒的的美味!!

Happy Episode

店舗に行った際、自分が作った商品が売り切れになっているのを見たときはうれしかったです。

盛り付けはチームワーク。完成すると達成感があります。

ライン作業で惣菜の盛り付けをしています。時間を短縮してできたり、きれいに盛り付けが完成したりすると、うれしくてやりがいを感じます。これからは、さまざまな加工なども覚えていきたいです。上司の方々とはとても頼りがいがあります。知識も多く、分からないことは親切に教えてください、話しやすいです。同期とは担当ラインが違うので、業務中は関わりが少ないですが、プライベートでは仕事の相談をし合ったり、気軽に話をしたりして一緒にいて心地よい存在です。



デリカセンター一課
假屋 麻衣子
2016年入社

My Favorite!
おもうぞい



国産鶏のつくねチーズ焼き

自社製のタレとチーズソースが絶妙です！

Happy Episode

自分が盛り付けた商品が店頭に並び、お客さまが手に取っているのを見たときは、とてもうれしかったです。

お客さまの声を直接聞くことができやりがいと楽しさを感じます。

幼い頃からフジを利用して、惣菜試食をしてくれたスタッフの方が印象に残っていました。現在は、店舗内で食品加工や販売を担当しています。食品加工は、お弁当、丼、お寿司、揚げ物など、さまざまな加工ができます。「これは売れる！」と予想した商品がよく売れたり、直接お客さまから喜びや期待の声をいただいたりすると、やりがいを感じます。何でも話せる上司や同僚が大切な存在です。別店舗の同僚とは情報交換もしています。まだまだ成長途中なので、スキルアップしていきたいです。



フジ松前店
デリカ部門
佐川 優衣
2017年入社

My Favorite!
おもうぞい



十品目のおばあちゃん巻

素朴な懐かしさを感じさせる一品です！

Happy Episode

お客さまに「これおいしかったよ」と言ってもらえると本当にうれしく感じます。接客時に、「笑顔が素敵ね」と言われたときもうれしいです。

日々学ぶことが多く成長が実感できる仕事です。

自分で作った商品が店頭並び、それをお客さまに購入していただき、喜んでいただけることにやりがいを感じています。チーフという立場で部下の指導もしているので、部下が成長していく姿を見られるのも楽しみの一つです。転勤もありますが、新しい土地での出会い、文化の違いなどを知ることで視野が広がりました。販売計画・売場作りなどは、店舗に任されているので、さまざまなことにチャレンジして業務目標を達成できるよう日々努力していきたいです。



エミフルMASAKI
デリカ部門チーフ
井川 善弘
2001年入社
■三級惣菜管理士

My Favorite!
おもうぞい



十品目のおばあちゃん巻

具材のバランスが最高です！

Happy Episode

思い切った投入計画で、商品が予想通りに売れたときは、かなりの達成感があります！疲れも吹き飛ばぐらいうれしく感じます。

上司からのコメント

デリカセンター一課長
村本 武俊

工場という同じことの繰り返しと思われがちですが、調理機械がいかに進化しても、おいしく安全なものができるかの判断や、効率を上げるためのアイデアが求められる職場です。2人には経験を重ねて食品製造全般の価値判断や提案力、管理能力をさらに高めてほしいですね。

上司からのコメント

四国販売部II部長
福山 公浩

佐川さんは確実に成長していますから、自分がチャレンジしたことでのPDCA(計画・実行・評価・改善)を行い、失敗もプラスに変えての成長を期待します。井川チーフは、強い意志だけでなく上司・部下の意見も集約して現場に反映できています。今後もひとつ上の目線を持ってエリアマネージャーを目指してください。



Nikujaga

商品開発



Obaachan no Barazushi

ニーズにあった魅力的な商品を届けるために日々研究しています。

棚割り お客様のニーズや業界の状況に合わせ、季節ごとに商品が魅力的に見えるよう棚割りを設定します。

品揃え 定番商品、季節商品などその時の状況やニーズに合わせ、売れ筋の商品を設定します。

季節商材 ●季節商材の決定
●原材料の仕入商談
●新メニューの開発(企画→試売→修正)

定番商品 ●原材料の仕入商談
●定期的な味の見直し



この味、絶妙ですね！これは商品にしたいですね。



新しく開発したお弁当です！よろしくお願ひします！

食でお客様を笑顔にでき地域に貢献できる仕事です！

食が大好きで、食品に関わる仕事に就きたいと考えていました。また、生まれ育った四国で地域貢献がたく、当社を選びました。現在は惣菜を担当しています。商品開発や、メーカー様との商談、国内・海外出張などの貴重な経験は自身のスキルアップにつながっています。将来はその経験をいかし、商品開発の中心メンバーになり、お客様を笑顔にできるような商品を作りたいです。そして、自分が上司や先輩に支えてもらったように、後輩社員に頼りにされる先輩になりたいです。



商品開発部 バイヤー
阪本 祐司
2008年入社
■一級惣菜管理士
■中級食品表示診断士
■デリカアドバイザー

My Favorite!
おきょうどい



オリジナル鶏ももから揚げ
冷めても柔らかくておいしい。おつまみやおかずにピッタリ！

Happy Episode

自分が開発した商品が店頭で売れたところを見つけたときや、お客様よりお褒めのお言葉をいただいたときは、本当にうれしく、もったいものを開発しているという気持ちになります。

自分が考えた商品が店頭で並ぶと感動します！

学生時代に飲食店でアルバイトをしていたので、食品・接客関係の仕事に興味がありました。地元が松山で、フジ系列の当社に親近感を覚えたのも入社の一きっかけです。現在は、お弁当の商品開発・原材料の手配・価格交渉などを行っています。難しいこともありますが、「こんな商品を作りたい!」と思う商品の条件に合った材料を見つけたり、組み立てがうまくいったりすると、満足感を得られます。またいろいろな商品の試食ができるので、食べるのが好きな私には楽しみの一つです。



商品開発部 バイヤー
古島 実幸
2009年入社
■一級惣菜管理士
■中級食品表示診断士
■デリカアドバイザー

My Favorite!
おきょうどい



とろっとした卵とデミグラスソースの相性がバツグンです！

Happy Episode

一番うれしかったのは、店舗に出ているとき、直接お客様から「この商品おいしかったよ」と褒められたことです。開発から携わった商品を多くの方に買っていただき、喜んでもらえるやる気が出ます。



上司からのコメント
商品開発部 部長
山本 親和

2人とも前向きに努力している姿が輝いています。商品部の業務は、産地から店舗まで一貫通で考えて組み立てをしていかなければなりません。業績を左右する非常に重要なポジションを任されていることを誇りに思い、お客様に満足していただけるよう努力し続けてください。

ワークライフバランス



がんばりすぎず、できることを一生懸命に。職場や周りの理解に支えられています。

娘の出産時に産休・育休制度を利用しました。産休は周りの理解もあり、有給休暇を使って予定より1週間早く取らせていただけたおかげで、ゆっくり出産準備ができました。育休中には育児休業給付金の支給があり、ボーナスも支給されたので助かりました。復職してからは、同僚や上司にも気遣ってもらい、限られた勤務時間の中で自分ができていることをきっちりやるよう意識し、がんばりすぎないようにしています。

一日の様子

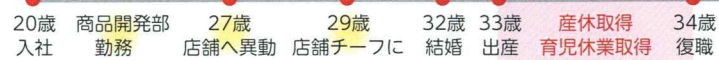
- 6:30 起床
- 8:00 子どもを保育園へ預ける
- 9:00 出勤
- 仕事
- 16:00 退勤
- 17:00 お迎え、帰宅
- 18:30 夕食
- 22:00 就寝



娘との時間を大切にしています！

フジグラン松山
デリカ部門
西森 舞
2003年入社
(家族構成) 夫、娘(2歳)

Life History



キャリアアップのイメージ

加工から販売までの実務を経験後、希望や実力に応じてステップアップ！

フジデリカ・クオリティでは、店舗や工場の担当者からスタートします。年に2回資格試験があり、合格することで昇級・昇格していきます。昇格によりそれまで以上に幅広い業務に携わることができ、給与アップの機会にもなります。年に1回自己申告制度があり、経験や実力によりキャリアアップすることができます。



入社

担当者

係長
チーフ

バイヤー・トレーナー等
課長
エリア長

部長
室長

資格取得	販売技能検定(初級)	販売技能検定(中級・上級)	一級惣菜管理士
	三級惣菜管理士	二級惣菜管理士	
通信教育	初級食品表示診断士	中級食品表示診断士	上級食品表示診断士
	初級管理者コース	中級管理者コース	

(キャリアアップ例)
23歳 入社
28歳 チーフ昇格
30歳 バイヤー
37歳 エリア長

*社外資格取得にかかる費用については、合格時に半額補助します。*通信教育受講費用については、合格(修了)時に半額補助します。

教育制度



研修風景

- 新入社員研修
- 担当者研修
- チーフ候補研修
- 海外視察
- 社外セミナー



海外視察

採用情報

諸手当

通勤・家族・住宅・残業手当など

昇給

年1回(3月)

賞与

年2回(7月・12月)

勤務地

愛媛県、高知県、香川県、徳島県、広島県、山口県の各事業所(転勤あり)

勤務時間

1ヵ月単位の変形労働時間制(1日実働4~10時間)
原則10:00~19:00(実働8時間、休憩1時間)

保険

厚生年金・健康・雇用・労災保険

教育制度

新入社員研修、職位別研修、社外セミナー、海外視察、通信教育ほか

募集職種

店舗・工場での惣菜の加工・販売

募集学科

全学部全学科

募集方法

自由募集

選考方法

書類、筆記、適性検査、面接

連絡先

株式会社 フジデリカ・クオリティ
〒791-8006 愛媛県松山市安城寺町571番地2
TEL(089)924-6511
フリーダイヤル 0120-194-231
担当/高橋・山根

誰もが安心して働ける職場づくりを行っています 

休日
休暇

年間休日116日(月9日~10日)
年次有給(初年度10日)
夏期冬期連続休暇
メモリアル休暇(誕生日、記念日など)
特別慶弔休暇・リフレッシュ休暇

福利
厚生

育児休職・育児勤務・看護休職・看護勤務
従業員持株・財形貯蓄・社員買い物制度
福祉会・独身寮ほか

余暇、レジャー、健康をサポートします。

エントリー方法

お電話で

 **0120-194-231**
担当/高橋・山根

お問い合わせフォームから



ホームページから▶「採用情報」

フジデリカ・クオリティ 

<http://www.fujidelica.co.jp/>

採用担当から
一言!

管理本部
本田 恭子



就職活動で不安に思うこともあると思います。どんな自分になりたいか、働く姿を思い描きながら、選択肢の一つとして当社のことも知っていただけたらうれしいです。自分の強みや将来の自分を考える大切な機会。貴重な経験を楽しむくらいの気持ちで就職活動に取り組んでみてください。みなさんとお会いできることを楽しみにしています。



“いただきます”の声、とどけたい♪

株式会社 **フジデリカ・クオリティ**

本社・本社工場

〒791-8006 愛媛県松山市安城寺町 571 番地 2
TEL (089)924-6511 FAX (089)923-3131

<http://www.fujidelica.co.jp/>

