

—人が成長する会社—

共に学び、共に成長する、ねぎしの「人財共育」。

技術と心の両面でステップアップし、 お客様を笑顔にする“お食事づくり”を。

ねぎしの味を支える「セントラルキッチン狭山工場」で、働く仲間の「人財共育」に取り組んでいます。高品質な食品を安定して供給するためには、技術の習得はもちろん自分の仕事がつながる先を考え、「お客様に安全で美味しい食事をお届けしたい」という想いや責任感を持つことが大切です。

共に学び、共に成長するというねぎし精神を軸に、一人ひとりがそれぞれの役割の中でスキルを高めながら、人間的にも大きく成長していくようサポートしています。



ねぎし狭山工場
製造部長 栗原貴之



社員の成長をサポートするためにマネジメントや数値管理、人間性向上などの勉強会を立ち上げて3年。次世代リーダーの育成にも注力しています。

ねぎし狭山工場
下処理ライン長 相良聰



「報連相(ほうれんそう)」は品質管理の要。
ちょっとしたことでも気軽に話せる環境づくりを心がけています。



日頃のコミュニケーションを大切に、 チームとしての成長につなげています。

前職では食品関係の経験はありませんでしたが、食財の下処理ラインでキャリアを重ね、現在はライン長としてマネジメント業務を行っています。セントラルキッチンが東中野から狭山工場に移行した時期は、製造に影響が出ないようにラインを維持する苦労もありましたが、全員で力を合わせて乗り越えたことは自信につながっています。

「強いチームは良い人間関係から」がねぎしの理念。入退室の際のわずかな時間でも顔を合わせてコミュニケーションをとりながら、よりよいチームづくりに努めています。



ねぎしの“台所”セントラルキッチン狭山工場

豊かな自然環境に恵まれた埼玉県狭山市にあり、店舗への食財供給のほか、全国のお客さまにねぎしの味をお届けする通販商品の開発・販売にも力を入れています。



株式会社 ねぎしフードサービス

サポートオフィス／東京都新宿区西新宿7-22-36 三井花桐ビル4階 tel.03-3227-3281(代)

セントラルキッチン 狹山工場／埼玉県狭山市下広瀬767-3 tel.04-2946-9129

[ホームページはこちら▶](#)

ねぎしの店舗では、テイクアウトやデリバリーを取り扱っておりますので、どうぞご利用ください。(一部店舗を除く)

2011年度 日本経営品質賞 受賞／2012年 農林水産大臣賞 受賞／2015年 東京都中小企業技能人材育成大賞 知事賞 授賞受賞

2022年度 新宿区ワーク・ライフ・バランス推進優良企業 受賞



おいしい味づくりで楽しい街づくり 株式会社ねぎしフードサービス