

# 企業紹介

マルとゼロをモットーに、  
フレッシュなおいしさをお届けします



惣菜製造卸  
サトウ産業 株式会社

代表取締役社長 佐藤 総一郎  
〒946-0011 魚沼市小出島982-1  
TEL(025)792-5811 FAX(025)792-6666  
E-mail sato-310@wonder.ocn.ne.jp

業 種：食品製造卸  
資 本 金：2,200万円  
事業内容：サラダ・和惣菜・カット野菜等の製造卸

進む少子高齢化、女性の社会進出、コンビニエンスストアの急増など生活環境の変化に伴い、惣菜など中食市場は拡大傾向にある。そうしたなか、惣菜の製造・卸メーカーであるサトウ産業では、「〇」（マル&ゼロ）をモットーに、新鮮で安全・安心な商品作りに取り組んでいる。また、地域の食材を使った商品開発にも力を入れ、惣菜を通して地産地消を進めている。

## 調理済み惣菜やキット惣菜などを製造

手ごろな価格で、必要な分量だけを簡単に食べられる惣菜などの中食市場は時代のニーズに合致し伸びている。また、カット野菜や下ごしらえだけを行った「キット惣菜」は、小売店が最終調理や盛りつけを行えるため出来たての惣菜を店頭で販売でき、小売店各店から高い支持を得ている。

同社では、365日24時間稼働の惣菜製造工場を備え、サラダや煮つけなど調理済み惣菜のほか、キット惣菜等を製造し、県内のスーパーやコンビニエンスストアに販売。使用する野菜の葉一枚一枚をチェックしたり、温度を徹底管理するなど衛生面では十二分な注意を払い、「安心・安全」かつ、お客様に「正直」な商品作りに取り組んでいる。

## 「〇」（マル&ゼロ）をモットーに

お客様が安心できる商品を作り、安全で事故のない職場をつくるための同社のモットーは「〇」（マル&ゼロ）。①人（従業員）の和（〇）を大切にし、働きやすい職場をつくること。②全ては〇（ゼロ）から出発。初心を忘れるな。③クレーム・事故は〇（ゼロ）を目指す、という意味が込められている。

また、佐藤社長は「判断の基準はお客様」「店はお客様のためにある」とお客様の側に立った仕事のあり方を常に従業員に語る。そして、社長の考えや方針を従業員に伝えるため「虹のかけはし」と題した社内報を毎月制作し、全員が目にしやすい場所に掲示するなど、従業員の意識向上、共通認識の形成を日々図っている。

## 地域の食材を使った惣菜で、地産地消を目指す

同社では、定番の商品だけでなく、地域の食材を惣菜に取り入れた特色ある商品作りも行っている。その一例が魚沼産地の深雪ナスを使用した「深雪ナスの田楽風」や長岡野菜を使った「長岡巾着ナス揚げ浸し」などで、一目で分かるよう商品には産地シールが貼られている。「新潟にはおいしい食材が豊富にあります。当社では、お惣菜を通して地域の野菜のおいしさを伝え、地産地消を進めていきたい」と佐藤社長は語る。



▲家庭料理の定番「切昆布煮」



▲サツマイモなど野菜がたくさん入った「おからのサラダ」



▲味がじっくりしみこんだ「長岡巾着ナス揚げ浸し」



▲地域産野菜を使った惣菜にはシールが貼られている