

求人情報

■初任給 高卒150,000円、短大・専門卒160,000円、大卒180,000円
■福利厚生 社会保険（健康・厚生・雇用・労災）
■休日休暇 週休2日制

■職種 工場管理・品質管理・総合職
■インターンシップ受け入れ/あり
■大学生アルバイト受け入れ/あり
■採用担当者連絡先
TEL/022-349-5515
E-mail/a-ono@fresh-ono.com

■設立 2007年（創業1890年）
■代表 小野一夫
■資本金 1,000万円
■従業員数 45人（男30人/女15人）
■採用情報
マイナビ リクナビ

〒983-0035
仙台市宮城野区日の出町1-7-7
TEL/022-349-5515
FAX/022-349-5517
http://www.fresh-ono.com

株式会社フレッシュおの

青果物卸売、カット野菜の製造・販売

14

1 平均年齢33歳という従業員の若さも魅力の一つ。頑張り次第でステージアップを重ねていくことも可能。2 青果店として営業をしていた1980年代。ここを原点に改装や増築、新社屋の設立などを経て現在に至る。3 契約農地に根を張る新鮮な野菜。東北をはじめ、全国各地から新鮮な野菜を仕入れている。4 新鮮な野菜を提供してもらうため契約産地のオーナーとの連絡は欠かせない。結ばれた信頼が美味しい野菜へとつながっている。5 箱詰め作業を正確かつスピーディに行うために導入されたデジタルピッキング。6 東北エリアを中心に毎日搬入される野菜は200種類を超える。新鮮さが自慢だ。7 検査後のカット野菜は、食堂で毎日自由に食べることができる。

新鮮な野菜をお客さまに届け 東北の外出チェーンを支える



TOP MESSAGE

日本の農業の将来を考え 産地と消費者の橋渡し役を担う

今までの農業は、生産者の手から野菜が離れてしまうと、その野菜に対する声や評価が生産者まで届くことはありませんでした。私たちは消費者や中間業者と生産者を結ぶ橋渡し役として、それぞれの声をお互いに届け、より良い生産環境を築いていこうと考えております。そのためには、社員一人ひとりが高い志を持ち、食を通じて人をつなぎ、社会をより良くしていくという視点が大切です。たとえば、野菜は食べなくても廃棄しても工業製品のようには有害物質を生み出すこともなく、非常にエコな商品と言えます。野菜を取り巻く生産・流通・保管などの部分

では、より環境への配慮も必要ですし、私たちができる環境面での取り組みを少しずつ実現していくことも大切なことのひとつだと考えています。私たちの仕事は、「東北エリアにおける農産物の拠点となる施設を構え、東北で作られている野菜の美味しさをアピールすること」です。志が高く、課題に対して前向きな姿勢を持っている人であれば、高卒、大卒、学部を問わず歓迎します。第二新卒者をはじめとする中途採用も行っていますし、若い世代が中心の会社ですので、失敗を恐れずチャレンジする人にとって非常にやりがいを感じられる職場だと思います。



6 作業の段取りや進捗状況などを管理するのも大切な業務の一つ。7 365日行われている面体検査。安心・安全な野菜を届けるためには不可欠な作業といえる。8 スタッフが触ることで野菜の鮮度が失われてしまうことを防ぐため、袋詰め工程も全自動で行われている。9 袋詰めされたカット野菜。店舗ごとはもちろん、カットの種別ごとに選別されている。10 製品となったカット野菜を運搬する車両は13台。安全運転のもと、365日欠かすことなく東北全域へと商品を運んでいく。11 小野陽介常務取締役。同センターは「仙台HACCP」で4つ星の評価も獲得している。

1 法人営業専門の卸売企業として外食産業をはじめ食品加工工場、学校や病院、ホテルなどへ「安心」「安全」「品質」にこだわった野菜を提供している。2 白を基調とする真新しい事務所は常に明るい雰囲気にも包まれている。3 2階に位置する製造部事務室ではスーパーコールドチェーンを維持するための温度管理などが行われている。4 水温を1℃に保つため、5槽式洗浄機では30分ごとにチェックが繰り返される。5 ちょっとした黄ばみなども見逃さない目視検査。1900ルクスのLED照明のもと、丁寧な作業が続けられる。

14

明治から続く職人気質と平成の最先端技術がコラボレート

東北の外食チェーンを支える唯一無二の存在

生活習慣病などの予防はもちろん、健康的な食生活には欠かせない野菜。安心、安全、新鮮さを求められる野菜を扱うエキスパートが「フレッシュおの仙台FSセンター」だ。青果物の卸売、カット野菜の製造・販売と聞くと、スーパーマーケットや青果店などの小売業を連想する人も多いのではないだろうか。しかし、「フレッシュおの仙台FSセンター」では、従来の小売業などとは一線を画した次世代の農産物流通を担う業務を展開。世界基準の品質をクリアした高い技術を擁し、開設以来、テレビをはじめとする各種マスメディアに取り上げられるなど注目を高めている。「新鮮(FRESH)な野菜をより早く(SPEEDY)お客さまの元へ」をコンセプトとする同センター最大の強みといえるのが「生産者」と外食チェーンをはじめとする「食の提供者」をワンストップでつないでいること。レタスやキャベツといった定番の野菜から京野菜、沖縄野菜といった地域

色豊かな物まで200種類以上の野菜を契約産地などから安定的に仕入れ、400種類に及ぶ用途別のカット野菜を生産。365日24時間体制で、対象は東北エリア全域の、世界基準をクリアしていなければ納品できない大手ハンバーガーショップやファミリーストラン、ファストフード、居酒屋などへの供給を担っている。東北の外食チェーンを支える縁の下の力持ちであることはもちろん、唯一無二の存在として高い評価を得ている。

従来にはない生産性を具現化させた完全管理

青果業者のパイオニアとして初めて東証上場を果たした業界最大のデリカフーズグループ(本社、東京都足立区)とも提携する同センターの基盤が、スーパーコールドチェーンの具現化に代表される管理システム。生鮮食品の場合、コールドチェーンと呼ばれる劣化を抑えるための低温下での物流方式が一般的だが、同センターでは、全工程にわたり温度を常時5℃以下に管理することでスーパーコールドチェーンを

平均年齢は約33歳 働きやすい環境も魅力

魅力は風通しの良い社風。一人ひとりの提言が業務に反映されるケースも多く、同センターそのものが和気あいあいとした雰囲気だ。母体となつている「フレッシュおの」は1890(明治20)年に創業された小野八百屋から129年間にわたり続く老舗として知られている。半面、デリカフーズOBでもあり、6代目にあたる常務取締役の小野陽介氏の提言を受け、最先端技術を取り入れた「フレッシュおの仙台FSセンター」を設立するなど、次世代を見据えたグローバルな視点を有し、時代に即したフレキシブルな対応力も備えている。同センターに男女合わせて45人在籍する従業員の平均年齢が33歳と若いこともフラットな職場環境を生み出す一因となつている。また、

右肩上がりの成長 業務拡張も視野に

設立以来10年以上にわたつて右肩上がりの成長を続けている同センター。今後は、東北における農業のさらなる活性化を目指し、東北産野菜を集約できる施設の新設をはじめ、近年シェアを高めている中食分野への進出も視野に、加熱野菜の生産・販売も検討している。厚生労働省が推進する「健康日本21」では1日の野菜摂取目標を350gとしており、栄養バランスの偏りが指摘されること少なくない外食や中食分野では、野菜需要のさらなる高まりが見込まれている。「フレッシュおのFSセンター」はそのような状況のなか、東北エリアの中核を担うことが期待されている。