

Strong Point

“日本の風味・世界の調味”をモットーに世界の食文化に役立ち、食品メーカーとして「食」の大切さを伝承する企業を目指しています。



東海地方で50年以上の
ロングセラー商品
「料亭赤だし」



1804年の創業以来守り続けている
うま味・強い味わい



自然派こだわり商品の展開



海外展開

アメリカやヨーロッパへも市場を拡大!ナチュラル志向の方々から高いニーズがあるオーガニックやグルテンフリー製品を中心に、幅広い商品開発を行っています。

SDGs活動



省エネ、CO2削減活動

省資源活動の推進・資源の再利用に取り組んでいます。消費電力が低く効率が高い設備の導入に加え、工場内に潜むエネルギーロスを探し、「物づくり」に必要なエネルギーの最適化に努めています。



環境対応包材への取り組み

従来のプラスチック資材中心の包材から、紙を取り入れた資材へ移行する取り組みを推進。資材点数の削減、小分け包装をできるだけ減らすことで、プラスチックごみの削減を目指します。



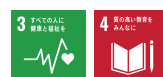
フードロス削減へ

福祉施設への寄贈、商品在庫の適正管理、フードロス削減活動のECサイトへの参加など、「食」を担う企業として、食品廃棄物の削減を目指しています。



ギルトフリー食品

美味しくて体にも優しく、「食べても罪悪感がない」ギルトフリー食品。サンジルスでは大豆からくるうま味を生かしたギルトフリー食品を展開し、お客様の健康的な食生活をサポートしています。



会社ホームページは
こちらから



<https://www.san-j.co.jp/>

サンジルス醸造株式会社

〒511-0823 三重県桑名市明正通1-572-1

創業 文化元年(1804年)

法人組織化 昭和55年(1980年)

資本金 1億円

関連会社 ヤマサ醤油株式会社

しあわせ醸造所。

関わる人すべてのしあわせのために。
そして、自然・地球環境への貢献に向けて。

History!

Happy!

Spirit!

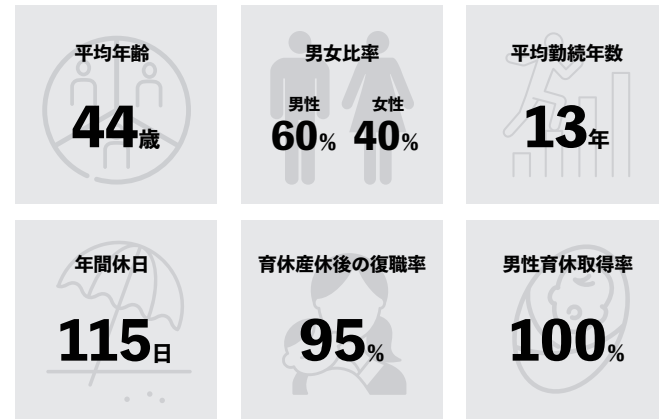
Study!

サンジルス

サンジルシ醸造とは？



サンジルシ醸造は、1804年に創業したみそ・たまり・しょうゆの製造会社です。200年以上の歴史を持ち、看板商品である『料亭赤だし』をはじめ、減塩みそや小麦を使わないグルテンフリー製品の製造も手がけています。世の中のニーズに寄り添い、安心安全な商品をお届けすべく、たゆまぬ努力を続けています。



福利厚生

子育て支援制度

男性の取得実績あり！
お子さんが小学校3年生まで時短勤務可能。
在宅勤務制度もあり。

社員食堂

自社製品で作ったお味噌汁を
毎日提供！

自社製品を支給

従業員と家族の方に支給。
社員からも大好評！

住宅手当

社内規定あり。
対象者の方に支給。

繁忙期と閑散期

みそは特に冬場のニーズが高いため、製品課は10～12月、醸造課は仕込み段階の6～9月が繁忙期となります。醸造課、製品課の枠を超えて一体で助け合っています！

醸造課

原料となる大豆や小麦を使って仕込み・発酵させるなどして、実際の製品のもととなるみそ・しょうゆをつくります。

製品課

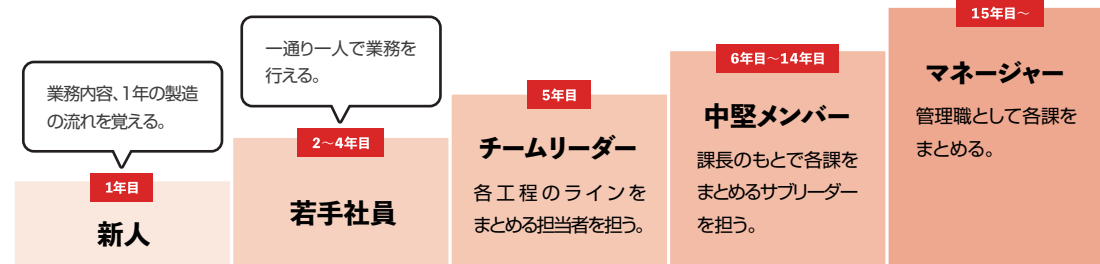
できあがったみそやしょうゆをさらに調合するなど、お客様にお届けする製品として最終的な形に仕上げています。

みそ・たまり・しょうゆができるまで



キャリアステップ

技術を身に付け、サンジルシ醸造の大切な一員としてキャリアアップしていきます。



職種紹介・先輩の声

生産本部（醸造課）



醸造課の仕事内容

みそ・しょうゆの主原料である大豆を蒸し、麹菌をつけて麹を造り、塩水等と一緒に桶やタンクに仕込みます。約半年間発酵・熟成を見守り、熟成後は成分調整、加熱、殺菌を行います。安全でおいしい製品をお客様に届けることが私たちの仕事です。

とある一日の流れ

8:00

朝礼

8:30

作業準備

9:00

火入業務

12:00

昼休憩

12:50

調合作業

15:00

掃除・翌日業務の準備

17:00

退勤

先輩の声！

私は農業高校出身で、スポーツなど身体を動かすことが好きです。自分が得意とする「知識」と「好きなこと」を生かせたらと思い入社しました。

はじめのうちは慣れなかった機械類の操作も習得。自分がつくったしょうゆやみそを実際にお店で見かけると、大きなやりがいを感じます。



生産本部（醸造課）

2020年入社
Y.K.さん

自分の得意分野を生かしてみませんか？

生産本部（製品課）



製品課の仕事内容

醸造課がつくり上げたみそ・しょうゆなどの原料を調合・充填・包装し、お客様へ届ける製品へ仕上げています。前日製造分の検品、生産数の報告、製造ラインの清掃・点検や、翌日使用する資材の準備なども行っています。

とある一日の流れ

8:00

朝礼、
検品作業

12:00

昼休憩

12:50

検品作業

15:10

次のシフトの方と
作業を交代し
書類業務へ

17:00

退勤

先輩の声！

現在12人のチームで、納豆に入っている小袋パックの製造を行っています。職場の雰囲気は明るく、皆さん優しく接してくれます。家族が実際の製品を見て「これおいしいよね」と言ってくれたときはうれしかったですね。これから他の製品の製造にも関わりながら新しい知識を増やしていきたいです。



生産本部（製品課）

2024年入社
N.F.さん

新しい知識を増やすことが楽しみです！