

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。サンジルシ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。



詳しい採用情報は
こちらから



サンジルシ醸造株式会社
採用窓口

✉ recruit@san-j.co.jp

サンジルシ醸造株式会社

〒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!

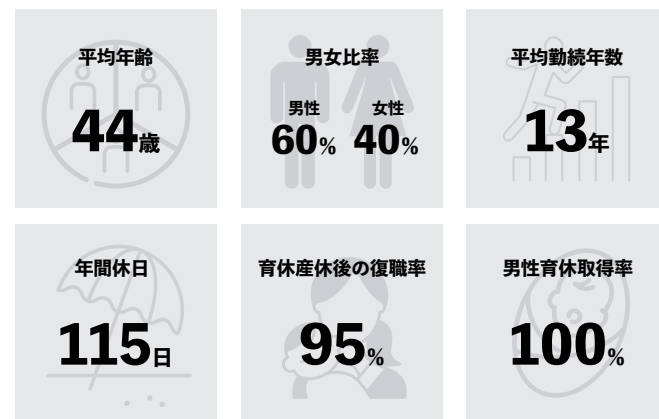
Study!

サンジルシ

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。

部署紹介

研究部門の希望者は、グループ会社のSan-J International, Inc. (アメリカ・バージニア州) への転勤で経験を積むこともできます (研究・開発、工程管理の仕事)。
※工場勤務のため、転勤前の英語力は問いません。



企画開発部

商品開発課
マーケティング課

市場調査や販売分析を基に新商品を企画し、開発から初回製造立ち合いまでを担当します。パッケージデザインや原料・資材を検討する際、包装資材会社など他メーカーとの商談も実施。この他チラシ作成など販売促進業務も担います。



品質管理部

品質管理課 品質保証課
醸造研究課

原料受入・工程管理・出荷管理を行います。海外輸出向け製品も製造しており、海外の基準も確認しながら品質の管理と保証をしています。研究部門では、当社の技術を生かした新商品の研究・開発を行っています。



生産本部

醸造課 製品課
業務課 工場管理課

原料からみそ・たまり・しょうゆを醸造し、製品加工管理を行っています。また、原料・資材の調達や在庫管理、製造コストの計算も担当。この他、工場の設備管理など、生産に関わる業務を担っています。



経理・総務部

経理総務課
物流課

会計・予算管理などの経理業務、採用・給与・庶務・安全衛生・社会保険などの総務業務、情報システム管理などの業務を担当しています。この他、製品の出荷業務や在庫管理、配車業務や運賃の試算なども行っています。

男性の育児取得率

100%

(希望者2名中2名取得)

※2024年実績



女性復職率
95%

手厚い子育て支援

育児休業制度

女性(最大2年)に限らず男性(最大40日)も取得しており、安心して出産・育児に向き合える制度が整っています。

育児短時間勤務制度

該当するほぼ100%の女性社員が制度を利用。曜日によって異なる希望時間も考慮するなど、柔軟に対応しています。



職種紹介・先輩の声

企画開発部(商品開発課)



商品開発課の仕事内容

営業担当者と一緒にどのような新商品をつくるか検討し、初回の製造立ち合いまで行います。また、新規原料・資材や原料変更の検討も担当。メーカーとの商談など外部とのやり取りもあります。

品質管理部(醸造研究課)



醸造研究課の仕事内容

現在製造していない新しい醸造物の研究開発をしています。また、きちんと発酵しているか菌の検査を行ったり、みその熟成度合いを確認したりなど、醸造工程での品質管理や工程管理も行っています。

とある一日の流れ

8:00

朝礼後、
前日の試作品の味見

9:00

試作

12:00

昼休憩

12:50

社内打ち合せ、
資料作成

15:00

試作

16:30

本日のまとめ
片付け

17:00

退勤



先輩の声！

新商品を開発する際には、醸造工程の一連の流れなど「みそとしょうゆ」に関するあらゆる知識が必要になり、たくさんの学びがあります。開発した商品が実際に採用されたときには大きな自信につながりますね。新しい知識も取り入れながら採用数を増やしていきたいです。



商品開発課

2023年入社
Y.B.さん

新商品案が採用されると
本当にうれしいです！

とある一日の流れ

8:00

朝礼、メールチェック、
菌数の確認など

9:00

大豆の検査、現場の巡回、
みそのサンプリングなど

11:00

みその分析・選定業務

12:00

昼休憩

12:50

菌検査、
諸味管理サポート

15:00

研究業務

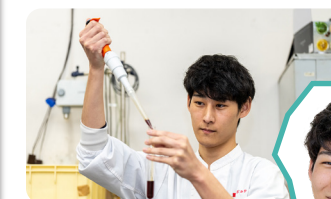
17:00

片付け、退勤
※室温管理当番あり



先輩の声！

日々醸造工程の管理を行っているため、醸造課など他部署との距離も近く、他の社員と話しやすい環境です。未知の醸造物を生み出す研究業務は、手探りですがとてもやりがいがありますね。今研究している醸造物を商品化することが楽しみのひとつで、大きな目標になっています。



醸造研究課

2022年入社
K.N.さん

他の社員とも話しやすく
風通しの良い職場です！