

食を通じて、関わるすべての人を幸せにします。



株式会社 勤労食



食べられるスプーン「PACOON(パコーン)」

企業概要

中央:常務取締役
濱崎 佳寿子氏

中央右:取締役
岩月 味登理氏



所在地 愛知県刈谷市相生町3-3 富士ビルディング5階
TEL:0566-22-8151 FAX:0566-22-6020

設立 1968年(昭和43年)11月

資本金 1,000万円

従業員数 200人(2021年6月現在)

事業内容 社員食堂・社員寮食堂、学生食堂・学生寮食堂の運営、
売店・カフェの運営、出張料理教室、食材の加工販売、
食器や備品類の販売、「食べられるスプーン」の販売

URL <https://kinrosyoku.co.jp/>
(PACOONサイト)<https://pacoon.kinrosyoku.co.jp>

「食」とは生きる源であり、作り手の心も「一緒にいただく」こと。

働く人々を食で支えて50年

株式会社勤労食は、愛知県を拠点に社員食堂や学生食堂、社員・学生寮食堂の運営等を行う会社である。50年にわたり、食堂運営に関する顧客の様々な要望にこたえてきた。近年は出張料理教室や「食べられるスプーン」の開発など、「食」を軸にした幅広い取り組みを展開している。

同社の創業は、常務取締役である濱崎佳寿子氏の祖父・孝氏が繊維事業大手の帝人で野球の実業団選手として活躍する傍ら、働く人を管理する部署に所属し、食事担当とともに彼らの食指導等を行っていたことに端を発する。孝氏は会社が直営食堂から委託給食へ切り替えるタイミングを機に独立。株式会社勤労食を創業した。

愛知県内の大手自動車部品メーカーともその頃から取引があり、25年前に父・直司社長が事業承継してからも変わらず多くの従業員の健康を支えてきた。

今では同メーカーの各工場の社員食堂を二手に請け負うほか、地元高校の学生食堂、大型商業施設の社員食堂、市役所の食堂などの運営も手掛ける。

近年は、佳寿子氏と夫で専務取締役の浜崎厚志氏が新たな事業展開を進めている。管理栄養士の資格を持つ佳寿子氏は食堂の運営管理、栄養士や調理師の育成、メニュー開発などを行う。浜崎専務は営業を担当し、「食堂運営のなんでも屋さん」を掲げ、関東地区を中心に事業エリアを拡大している。

グローバル企業から突然のオファー

ある日、同社に二本の電話がかかってきた。相手は誰もが知るショッピングサイトを運営するグローバル企業を名乗り、関東地区の物流倉庫に社員食堂を作る計画があると伝え、勤労食にその食堂運営の打診をしてきたという。「世界的企業がどうして当社に声をかけてきたのか。」

PACoon



女性が働きやすい職場環境
 濱崎常務が管理栄養士を目指したきっかけは、母が管理栄養士であり身近な職業であったこと、そして「栄養や食の勉強をすれば将来、自分の子どもにも栄養バランスの良い食事を作ることができ、食育にも役立てられると考えたから」と語る。妹の登理氏も同社に勤務する管理栄養士だ。

ある。そのため、同社では女性が長く勤められる職場づくりに力を注ぐ。結婚や出産育児を機に職場を離れた女性が職場復帰を望んでもなかなか希望どおりにいかないことも多い中、同社では出産予定日前の6週間、出産の翌日から8週間の産前産後休業、子どもが1歳になるまでの育児休暇期間を設け、育児と仕事の両立がしやすい環境を整えている。「管理栄養士、管理栄養士においては出産後の職場復帰率が100%」と話すところ、濱崎常務も管理栄養士も子育てをしながら仕事を続けている。

食べられるスプーンの開発

2020年10月には、環境保護と食育を目的とした食べられるスプーン「PACoon(パクーン)」を発売した。きっかけは碧南市の菓子メーカーが製造する「食べられる器」を知ったことだった。プラスチックストロー等の廃棄による海洋汚染が問題視される中で、廃棄物のない環境にやさしい製品として誕生したものであったが、子どもにこの器

で食事を出したところ、面白そうに喜んで器を食べたという。「これは食育にも使えそうだ」と考えた濱崎常務は、子どもでも食べやすいサイズのスプーンを同菓子メーカーと共同開発。おから・抹茶・ビーツ・かぼちゃ・い草という高栄養価な食材に噛み応えをプラスした、5種類の食べられるスプーンを開発した。最近では脱プラスチック、使い捨てフォークスプーン有料化の流れもあり、メディアでPACoonがよく取り上げられるようになった。「PACoonで食事をしながら、親子で楽しく食育や環境の話をしてほしい」と笑顔をみせる。

食を通じた新たなビジネス展開

事業の柱である食堂運営を中心に、食にまつわる取り組みを積極的に推し進める同社。PACoonによる子ども食育、栄養や食を学ぶ大学生と連携した商品開発など、食と健康を通じ、これからの担う若い世代を育んでいる。



プロの調理師による料理教室

最初は半信半疑だった」と濱崎常務は振り返る。
 全国展開する大手同業他社ではなく、地域密着型の同社に白羽の矢が立ったのは訳があった。「当社では地産地消、品質の良い食材を使うことを大切にしております。ホームページにも掲げている。それを見て声をかけていただいたようだ」と話す。
 SDGs(持続可能な開発目標)達成に向けて世界が動き出し、企業活動においても経済・社会・環境への配慮と責任が伴う。グローバル企業ともなれば一層高い意識と役割が求められる。地元で採れた新鮮な食材を使うことは従業員の健康増進だけ

でなく、フードマイレージ(食料の輸送距離)の削減効果もあり環境保護につながる。「当社は土地土地の食材を使った食事を提供するなど、柔軟な対応ができることが強み」と濱崎常務。2020年秋より、関東の物流倉庫の食堂運営を開始した。
社員の声から生まれた出張料理教室
 同社には管理栄養士、栄養士、調理師といった専門職の社員が多く在籍する。濱崎常務は、彼らから業務改善の提案や顧客サービスに関するアイデアなどを直接聞くようにしている。その声から生まれた事業のひとつ

が出張料理教室「つなぐキッチン」だ。料理教室の目的や参加者の年齢特性に応じた企画を提案し、実際に食堂で働いている調理師が企業や開催場所に向いて講師をする。アウトドアに適したメニューや料理初心者の男性向け料理教室、包丁や火を使わない子ども向け料理教室などが好評を得ている。
 この事業の特徴は顧客だけでなく、自社の調理師からも喜ばれていることだ。「食堂でいつも同じメニューをつくるだけでは若い社員は仕事に飽きてしまう。講師としていつもと違う仕事をするのが意欲向上につながる」という。また、「一流ホテルやレストランで腕を磨いてきたベテラン調理師にとっても、料理教室は自分の技術を活かすことのできる場所となっている。」

地域で愛される食堂に

2017年、名古屋市役所と安城市役所内に「バランス食堂『IKOTTO(イコット)』」をオープン。市役所職員だけでなく誰でも利用することができ、



「IKOTTO」でのランチ提供

「PACoonなどの新しい発想に注目してもらおうことで様々な方と縁が生まれていく。その方々と一緒に新しいビジネスや取り組みができればうれしい」と語る。
 いつの時代も、食の大切さや食べる楽しみは不変だ。同社が作り出す次の展開に期待したい。
 文〓 会員事業部 鈴木理可

支店より一言

管理栄養士としての視点でお客さまや従業員の健康を考え、質、量ともに高いレベルの食事が楽しめられます。社員食堂で毎日いただけることは働く活力になると感銘を受けました。「福利厚生向上」「人材確保」「SDGs取組」等の一環として、充実した社員食堂の導入を実施している企業様が増加しております。同社はこれに「環境」「食育」を加えた提案力があり、今後一層の活躍が期待されます。



百五銀行 刈谷支店長 水谷 重樹