

サンミート株式会社は昭和50年に三豊市詫間町にて食品加工並びに販売を主業とし会社を設立いたしました。

創立以来、当社は常に「最良のものをお客様に」を理念に掲げると共に、更なる進歩・向上を目指すために、

1. 「安心安全」を最優先とした商品づくり。
2. お客様のニーズに応える商品づくり。
3. 品質管理の徹底した商品づくり。
4. 不良品・不具合を、作らない・見逃さない。

この4点を重点に取り組んでおります。

また、開発提案型の加工食品メーカーとしてお客様からのニーズに即座に対応できる機動力は当社の強みの1つと思います。サンミートという社名から食肉加工専門と思われがちな当社ですが、実際は肉類だけでなく、植物蛋白や野菜・水産物まで多彩に取り扱い、年間に冷凍ハンバーグ約80種、レトルト食品約40種、フリーズドライ約30種を製造しています。

それに、あらゆる加工食品の開発技術を持ち、加えて「冷凍」「レトルト」「フリーズドライ」の加工方法すべてに対応可能なオールラウンダーであることは、当社最大の強味とも言えます。「お客様の印

象に残る味とは、今求められている味とは」まるでお客様御自身の自社工場であるかのような、満足度の高い製品開発が当社の信条ですので、常に最新の動向を意識した研究と、各事業部の連携によって最良の「おいしさ」をご提案いたします。

当社では昭和50年の創立当時から品質向上に高い意識を持って取り組んできており、原材料の生産方法から製品に至るまで、けっして妥協しない徹底した品質管理は、当社が誇りを持ってご提供できる付加価値のひとつと思います。

最後に最良のおいしさをお届けするための大前提は、働く人の安全です。全従業員には自社開催の安全セミナーを通じて理解を深めていただき、ヒヤリハット報告などの危害要因の洗い出しから早期改善を図り、毎日事故0を目標に取り組んでおります。また、職場環境面でも空調やラインの改善を実施しており、熱中症対策等では給茶機にも水分やミネラルを効率良く補給することを目的としスポーツドリンクを導入するなど、常に従業員目線で改善活動を行っております。

これからも日々継続・改善を念頭に置きながら活動して参りたいと考えております。

サンミート株式会社

経営管理部 倉本 環彰