



4



7



6



5

4 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、ホテルなどで「安心」「安全」「品質」にこだわった野菜を提供している。  
 5 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。  
 6 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。  
 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。

### 会社情報

- 設立 2007年(創業1887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)

〒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>

### 求人情報

- 初任給 高校・短大・専門卒170,000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・事務職
- 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/TEL022-349-5515  
 ✉ a-ono@fresh-ono.com

### CORPORATE RESEARCH

マイナビ リクナビ

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学

### 採用までの流れ

- ① エントリー
- ② 会社説明会
- ③ 一次面接
- ④ 二次面接(役員面接)
- ⑤ 内定通知
- ⑥ 内定者交流会



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。

## file06

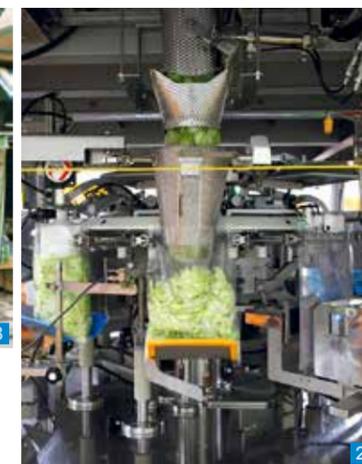
## フレッシュおの

青果物卸売、カット野菜の製造・販売

# 新鮮で安全な野菜をお客様にお届け 東北の外食チェーンを支える



3



2



1

1 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。  
 2 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。  
 3 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。



5 袋詰めされたカット野菜。店頭ごとはもちろん、カットの種別ごとに選別されている。6 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。



2 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。  
3 365日行われている菌体検査。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。



1 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密に連絡。結ばれた信頼がおいしい野菜へとつながっている。

## 明治から続く職人氣質と平成の最先端技術がコラボレート



7 カット野菜を運送する車両は13台。365日欠かさずことなく東北全域へと商品を運んでいく。

**右肩上がりの成長 業務拡張も視野に**

設立以来10年以上にわたっ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が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、東北エリアの中枢を担うことが期待されている。

「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おいしさをアピールすること。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います。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。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だと考えています」と小野常務。「志が高く、課題に対して前向きな姿勢を持つている人は、学歴を問わず歓迎します」と若手の活躍に期待を寄せる。失敗を恐れずチャレンジする人にとっては、非常にやりがいを感じられる職場といえるだろう。

**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。生活部の卸売、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)にお客さまの元へ」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ルレストラン、ファストフード、居酒屋などへの提供を担っている。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安全管理

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大手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具現化するなど、各施設に最先端機器が据えられている。さらに、廃棄ロスを減らすため、カット野菜の残りは粉砕機で細粒化し、たい肥化。農家への還元を図るなど、循環型農業

の一翼も担っている。

### 平均年齢は約33歳 働きやすい環境も魅力

魅力は風通しのいい社風。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。母体となっていた『フレッシュおの』は1887(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持ち、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っている。また、業務内容に関しても生産管理、業務管理、品質管理など幅広い領域にわたっており、理系、文系の違い、大卒、高卒を問わず活躍の場が用意されていることも特長といえる。さまざまな業務を覚えていくことにステイジアップが可能なので、昇給を望むことも可能だ。



4 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。