

会社情報 Corporate

会社概要

商号：株式会社ヴィ・ディー・エフ・サンロイヤル
本社：埼玉県春日部市南栄町9-10
設立：2000年（平成12年）4月1日
代表者：清水 俊之
資本金：236,800,000円（1977年12月4日以降）
株主：山崎製パン株式会社（持ち株比率100%）
売上高：7,602,749千円（56期 2022年1月～12月）
社員：社員224名 その他270名 計494名（2023年4月現在）
事業内容：パン用冷凍生地製造販売及びベーカリーショップの運営

春日部事業所

埼玉県春日部市南栄町9-10



岩槻事業所

埼玉県さいたま市岩槻区大字平林寺697

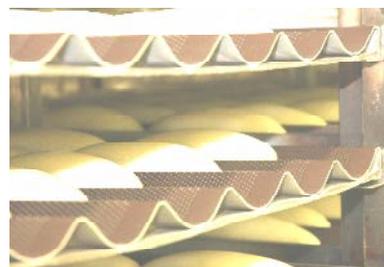


沿革

- 1977年 8月 山崎製パン(株)が(株)サンロイヤルを設立
- 10月 (株)サンロイヤルがインストアベーカリーチェーンの営業を開始
- 1983年 5月 山崎製パン(株)が冷凍生地の研究を開始
- 10月 山崎製パン(株)がヴィ・ド・フランスの展開を開始。横浜第二工場に冷凍生地生産拠点を置く
- 1988年 4月 安城冷凍生地生産工場を新設し稼働開始
- 1995年 2月 埼玉県セントラルパン協同組合内に(株)ヴィ・ド・フランスを設立し、冷凍生地生産を開始。(株)ヴィ・ディー・エフ・サンロイヤルの母体となる企業としてスタート
- 2000年 4月 (株)ヴィ・ド・フランスと(株)サンロイヤルが合併し、冷凍生地生産技術を駆使し、パン業界に新たな可能性を見出せる新会社(株)ヴィ・ディー・エフ・サンロイヤルを発足する
- 2002年 12月 岩槻事業所に機械メーカーと共同開発した四列包餡自動方成機(マジックハンド)を導入
- 2003年 5月 春日部事業所の生産能力向上と在庫管理強化のため冷凍倉庫を拡張
- 2004年 5月 人材育成を計画の一環として、欧州文化に触れ欧州の製パン技術および店舗運営技術の習得のため、オーストリアバイク研修を企画実施(以後、若手を中心に選抜き研修を実施)
- 2005年 6月 直営店舗の品質面向上のため完全冷凍生地化を達成
- 2007年 4月 埼玉県労働局長が「快適職場推進計画認定事業所(継続事業所)」として春日部事業所、岩槻事業所の両事業所を認定
- 2010年 3月 春日部事業所の生産能力と在庫管理の合理化を図るためコンピューター制御による冷凍立体自動倉庫を導入。春日部事業所の食堂など福利厚生充実のため厚生棟を新設
- 2015年 10月 春日部事業所の生産能力向上の為 マルチレイヤードフリーザーを設置
- 2017年 8月 春日部事業所の生産能力向上の為、オートリタード方式を導入したデニッシュラインを設置

VDFサンロイヤルのテクノロジー *Technology*

私たちは、焼きたての香ばしい香りをそのまま食卓に直送できるようにしたいと思い、冷凍パンの技術開発に邁進してきました。ひとつでも多く、お客様に喜んでいただけるパンを作るために、徹底した品質管理のもと、新しいおいしさを追求しています。



技術革新

最先端の技術を導入することで、おいしさと効率をアップしています。

パン本来のおいしさを追求していくことは、最先端の技術に到達していくことでもあります。高品質を守るためには最新の製造機械の導入が必要不可欠です。製品の品質向上のためなら、製造機械を独自に開発するなど、私たちは、おいしさのためのワンランク上の技術革新こそ重要な仕事だと考えています。



新製品の開発

情熱のプレゼンテーションと幾多のドラマから新製品は誕生します。

急速に変化する市場のニーズは、よりハードルの高いおいしさを求めています。私たちはそれらのニーズに応えるため、生産、営業、直営店など各セクションの意見を統合し、豊かな発想と新鮮なアイデアを盛り込みながら、新製品の開発に積極的に取り組んでいます。



品質保証

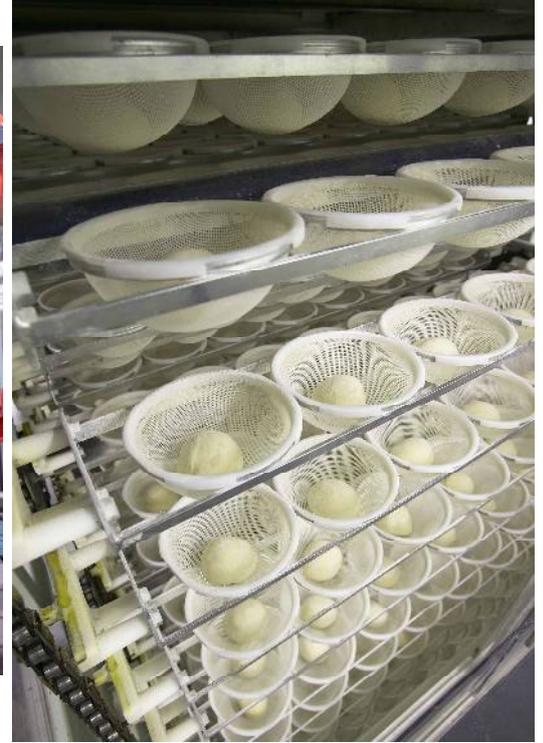


まず、食品衛生管理を徹底すること。ここから品質保証がはじまります。

クオリティーの高い製品を常に提供するために、AIBフードセーフティ指導・監査システムを取り入れ、厳重な品質管理を遂行しています。従業員の衛生管理をはじめ、原材料や製品の細菌検査、保存試験、工場内の浮遊菌検査等、製造過程での食品衛生管理こそが、製品の品質保証につながると考えています。

株式会社ウイ・デー・エフ・サンロイヤル

VDFサンロイヤルのテクノロジー *Technology*



店舗情報 *Store*

当社は、関東一円に、焼きたてのおいしさを味わえるベーカリーショップを展開しています。

ターミナル駅周辺に展開しているスタイリッシュな本格派ベーカリー「オーブンフレッシュキッチン」やカフェスタイルを追求した「オーブンフレッシュカフェ」など、お客様のニーズにお応えするために、それぞれのロケーションにより、テイストや商品構成を変更し、店舗展開しています。お買い物や通勤・通学途中などに、気軽に焼きたてパンをご利用いただける便利さは、お客様にご好評いただいております。



店舗数

12店舗（2023年4月現在）

久喜ステーション店（埼玉）



朝霞店（埼玉）



久米川店（東京）



一ノ割店（埼玉）



武蔵関店（東京）



東久留米店（東京）



東岩槻店（埼玉）



葛西店（東京）



清瀬店（東京）



採用情報 *Recruitment*

当社は、さらなる成長を目指し、チャレンジし続ける人材を求めています。
私たちと共に、パン用冷凍生地の新しい可能性を探してみませんか。
皆様のご応募をお待ちしています。

募集内容
就業内容



募集職種

生産・開発職

生産活動やライン管理、新製品の開発、食品衛生管理など、パン用冷凍生地の生産に関わる業務を適性に応じて、様々な挑戦していただきます。生産活動では、仕込み・成形・包装などの部署に別れて、ライン作業で冷凍生地を製造しています。

施設・工務職

生産設備の日々のメンテナンスや、作業性・安全性を向上させる改善作業だけでなく、新規設備機器の開発や導入、設置を計画的に実施しています。また、簡易的な装置機械を製作するなど製パン機器対応を中心に、ガスや電気、水道等の動力管理や、省エネ対策への挑戦など、幅広い分野に挑戦していただきます。

勤務条件

初任給	190,000円～268,750円 ※前職の給与及び年齢、経験等を考慮し決定します。
昇給・賞与	昇給年1回、賞与年2回
勤務時間	交替制勤務(基本時間8時間)
休日・休暇	休日:週休2日制(年間計107日) 休暇:年次有給、慶弔、産前産後休、育児介護休暇など
勤務地	岩槻事業所、春日部事業所、直営店(関東近県12店舗)

福利厚生等

福利厚生 健康保険、厚生年金、雇用保険、労災保険、退職金制度、企業年金、財形貯蓄
慶弔等見舞金、グループ保険、契約スポーツクラブ利用等

生産職の詳しい紹介 *Production Department*

安心・安全で美味しい製品を全国のお客様にお届けするため、生産職は、「大切なのは、おいしさへのこだわり」を目標に品質にこだわって、当社の想いを形にしていく、パン作りの職人集団です。日々、材料配合の微調整や作業手順の改善を繰り返し、自信をもって全国にお届けできる冷凍生地を製造しています。知識と技術を磨きながら、常に新しいチャレンジをおこなう部署です。

仕込み データ活用によって、高品質な生地を作り出す

小麦粉やパン酵母などの原料を計量し、機械を使ってパン生地を作る作業です。ここで高品質な生地を作れないと、美味しいパンは出来上がらないと言われるほど重要な工程です。仕込み方はパンの種類や気温・湿度によっても変わります。毎日大量に生地を仕込み、様々なデータがある当社だからこそ、常に高品質で美味しいパン生地を作ることができ、当社の冷凍生地を活用することで、パン屋さんは負担を軽減できています。



成形 見た目も美味しい、こだわりの成形技術

パンの種類に合わせて、生地の形を作り変える作業です。当社では従業員の負担を軽減するためにも、機械化を進めています。しかし、パン生地は、とても柔らかくデリケートなので、人の手でしか作れない製品がたくさんあります。型に巻き付ける、折り紙のように折りたたむ、形を整える作業は人の手で行い、味はもちろん、見た目にも美味しいパンを作り出しています。



包装 パンのプロへ提供する責任感

冷凍された生地を最終検品しながら、袋や箱に詰める作業です。当社製品はパン屋さんで焼かれることで完成します。お客様の元で不良品が出ないよう、品質や形を慎重に検品しながら、包装しています。何度も検品することで、パンのプロも納得する味と品質で出荷できています。



工務職の詳しい紹介 *Technical Department*

最高の設備、最高の技術、そして、最高の品質を追求する為、工務課は、工場施設及び生産設備の計画・開発・設置・運用・メンテナンス・改良をおこなうエンジニア集団です。常に安全で効率良く、良品質の製品を生産する設備の開発と、働きやすい環境を作り上げています。当社のパンに対する想いを実現し、積極的な技術革新を支え、毎日の食卓を飾る「おいしさ」を進化させる仕事です。

企画・開発

新規設備及び機械を開発から導入まで

工務課では、新技術の導入に積極的にチャレンジし、当社独自の生産機械の開発・改良に取り組んでいます。新製品開発や品質の向上を設備機器の面から支え、冷凍生地の製品開発に大きく貢献しています。機械周辺にとどまらず、その仕事の範囲は工場建物の維持管理など環境設備全体にまで及びます。高品質の維持と生産の効率向上、さらに従業員の作業環境改善までを考慮したレイアウト作りをおこない、工場の安全・安定稼働を実現させています。



動力

エネルギー供給設備の運転管理

生産機械を確実に稼働させるために、電気・ガス・水道・蒸気のエネルギー供給設備の運転管理を行います。さらに工場を安定稼働させるための設備改善と、省エネルギーの推進に向けた動力設備のリニューアルも担当しています。生産活動の根本になる重要な仕事の一つです。動力設備や省エネ対策等の知識は入社後に働きながら少しずつ覚えていただきます。



保全活動

生産ラインや工場設備のメンテナンス

高品質で安心・安全な製品を、毎日製造し、日本全国に出荷するため、工務課では、生産設備を日々点検、整備しています。日常点検にもデータ活用による専用点検システムを導入し、トラブルの発生を未然に防ぐことで、生産ラインを確実に安定稼働させていく重要な仕事です。



製品紹介

Product

