

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：河合 幸志
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：9,934,973千円（59期 2025年1月～12月）
社員：社員208名 その他301名 計509名（2026年4月現在）
事業内容：パン用冷凍生地の製造及び販売と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

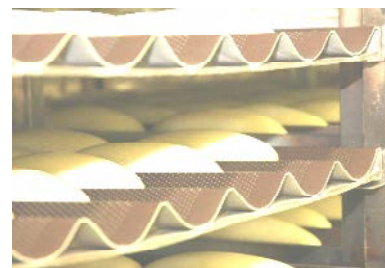


沿革

- 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と、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に、製造機械を独自に開発するなど、私たちは、おいしさのために、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

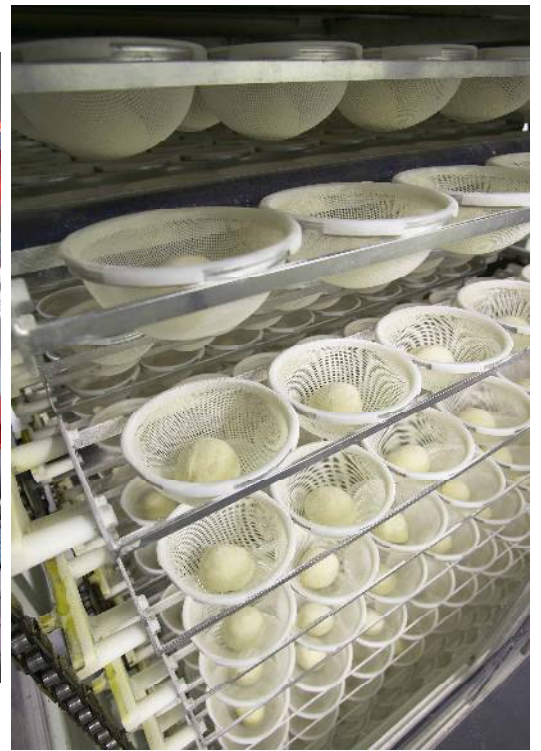


まず、食品衛生管理を徹底すること。ここから品質保証がはじまります。

つねにクオリティーの高い製品を提供するために、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が品質保証につながると考えています。

株式会社ウイ・ディー・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・商品構成を変え、店舗展開をしています。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 (2026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)



三郷店 (埼玉)



東岩槻店 (埼玉)



相模原店 (神奈川)



清瀬店 (東京)



仕事内容 *Job Description*

私たちは急速に変化する市場ニーズに対応するため、全ての専門部所で意見を出し合い、豊かな発想と新鮮なアイデアを盛り込みながらお客様に喜ばれる製品開発に積極的に取り組んでおります。当社の仕事は「大切なのは、おいしさへのこだわり」を目標に、よりハードルの高い美味しさを求め、毎日の食卓を飾る「おいしさ」を進化させる仕事です。

製造部門

「大切なのは、おいしへのこだわり。」という目標を、品質にこだわり形にしていく部門です。生産技術や新製品の開発、食品衛生管理といった。パン製造に係る仕事をしていただきます。知識と技術を磨きながら、新しいチャレンジを常に行う部所です。



店舗運営部門

当社の製造する高品質の製品を店舗で焼き上げ、焼き立てパンのおいしさを直接お客様にお届けする仕事です。店舗運営や店舗経営を学んでいただく共に、お客様とのコミュニケーションの中から常に新しいニーズを見つけていただく部所です。



仕事内容 *Job Description*

私たちは急速に変化する市場ニーズに対応するため、全ての専門部所で意見を出し合い、豊かな発想と新鮮なアイデアを盛り込みながらお客様に喜ばれる製品開発に積極的に取り組んでおります。当社の仕事は「大切なのは、おいしさへのこだわり」を目標に、よりハードルの高い美味しさを求め、毎日の食卓を飾る「おいしさ」を進化させる仕事です。

施設部門

最高の品質を追求する為、工場施設及び生産設備の開発、設置、運用、メンテナンス等を行う部所です。日々安全で効率よく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ます。当社のパンに対する思いを実現し毎日の食卓を飾る「おいしさ」を進化させる仕事です。



管理部門

従業員が不安なく安全で快適に働ける環境作りを行っている部所です。従業員の採用や研修、福利厚生の改善といった総務、人事部門や経理部門、システム部門と生産活動や販売活動を支える仕事を行っています。



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。
私たちと一緒に、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・就業 内容



募集職種

製造部門

パン生地仕込みや成形、完成した製品の包装などの生産活動や配分作業、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に挑戦していただきます。

勤務条件

基本給	年齢や経験を考慮して個別に金額を設定します。 例:25歳 入社1年目 240,000円 33歳 入社1年目 250,000円
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 ※昨年度、一人平均14.5日以上 of 休暇を取得いただいております。
勤務地	岩槻事業所: 埼玉県さいたま市岩槻区平林寺697 春日部事業所: 埼玉県春日部市南栄町9-10
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

製品紹介

Product

