



採用ピッチ資料



SD食品のお好み焼の美味しさを
皆様と力を合わせて
全国に！世界に！

{採用窓口メール：y-hirokawa@sdsyokuhin.co.jp} {採用窓口電話番号:0745-55-2299}

発行日: {2026/2/14}



2027年春
新工場完成外観
日本最大級の
冷凍お好み焼製造工場
(奈良県広陵町)



SECTION I

会社概要

おっ！このみ！みんなの大好きを目指す

設立
{1995年}

従業員数
{77}名

🎯 ミッション

関西のソウルフード「お好み焼」の美味しさを身近にお届けすることでみんなの大好きなお好み焼を作る

👥 ビジョン

関西のソウルフード「お好み焼」をいつもの食卓に手軽に…健康に…そして全国に…！世界に…！

♥️ バリュー

✓ 美味しさ

✓ 手軽さ

✓ 買やすい

✓ 健康

“ 社長メッセージ

私たちは食品の安心・安全に努めるとともに、信頼性の高い食品をお客様に提供することで社会に貢献いたします。また働く方の物心両面の幸福を叶える企業風土を目指します。

代表取締役社長 広川 享徳

🔄 会社の沿革

- {1989年}
SD食品を創業。カット野菜の会社としてスタート
- {1995年}
エスディ食品株式会社として法人化。
業務用チルドお好み焼キットを主力商品として発売。
- {2009年}
奈良県広陵町にチルド工場と冷凍工場を統合した本社工場稼働
- {2012年}
品質認証「日本冷凍食品認定工場」を取得
- {2020年}
野菜加工会社（マーケットサプライ）を設立
主原料国産キャベツの契約を開始する
- {2025年（現在）}
新工場プロジェクト進行中。次のステージへ

SECTION II

現在の事業について

私たちが今取り組んでいること

プロダクト/サービス①

(冷凍食品、チルド商品の食品製造業)
冷凍お好み焼(業務用、家庭用)、スーパー惣菜コーナー向けの手作りチルド惣菜キット(業務用)を自社工場で製造します。

ターゲット顧客①

小売企業(スーパーマーケット)、生協、宅配、学校給食、介護施設、病院等/
全体売上構成比90%

お客様が抱えているお悩み、提供後の理想の状態

- ・小売業様の惣菜コーナーでは、深刻な人手不足と賃金高騰による原価情報が課題→**手間を簡素化した冷凍商品と簡単調理に特化してキットを提供**
- ・学校給食ではアレルギーの食事提供が課題→**アレルギーで一番多い「卵・乳成分」を抜いたお好み焼の開発**
- ・自社オリジナル商品を作ってほしい。(他社とは違うもの)→弊社の製造技術と製法により、**他社とは違うオリジナル開発が得意なのでオリジナル商品の発売が可能。**

プロダクト/サービス②

(冷凍食品の製造業)
家庭用冷凍お好み焼、冷凍お好み焼セット

ターゲット顧客②

BtoC/直売所、みちの駅、ふるさと納税、カタログ販売/
全体売上の10%

お客様が抱えているお悩み、提供後の理想の状態

- ・美味しさや健康感にこだわった冷凍商品があまりない→美味しさにこだわった商品作りが弊社の特徴でもあり、**野菜のキャベツを多く使ったお好み焼は冷凍食品なので保存料も不使用のため健康にも対応**
- ・家で作ると材料の準備や洗い物など手軽に食べたいが面倒→冷凍お好み焼の種類が**14種ある匠シリーズは、おうちで作るより味のバリエーションも多く、材料の準備や洗い物の手間がかからない紙皿付きなので手軽。**

SECTION III

一緒に働く人々

キャリアパスと働き方のイメージ



樋口 晃秀

{製造部工場長} 入社{2011年}

前職

物流運送業の会社で営業を担当していました。

入社理由

商品のおいしさが心に残り、こんな製品作りに携わりたいと強く感じたので入社しました。今まで食べたことのないお好み焼の生地の素材の旨味があり、ふんわりとした食感が初体験でした。

キャリアパス

生地作り → 工程管理 → 工場長

製品の品質と味に強い誇りがあり、その価値創出に携われる環境が魅力です。また、新規事業発展の新工場にも新たに貢献できるのが働き続ける大きな原動力です。働く仲間と共に成長し、他社に負けない絆と団結力でこの美味しさを世の中に広げましょう。



製造に係る管理業務

事務所での仕事もありますが、現場の巡視と製造に係る仲間たちとのコミュニケーションが大切な仕事です。

1日の流れ

- 8:00 | 製造環境の巡視とコミュニケーション
- 10:00 | 製造管理業務
- 13:00 | 休憩（自由）
- 16:00 | 2交代制の社員との退勤前打ち合わせ
- 18:00 | 製造担当者との引継ぎ後、業務終了

SECTION IV

どんな職場か？

製造工場は1Fフロア全体となっており、2F部分は事務所などのユーティリティ施設(更衣室、トイレ、食堂、休憩室、コミュニケーションボード設置)となっております。**お好み焼は生地作りが命です。**国内の契約農家様が大切に育てたキャベツをカット、自家製の天かすなどを1つずつ原料を**丁寧**に混ぜ合わすことで美味しさが変わります。工場ですが**人の手で作る**ことで**美味しさが変わります。**

📍 オフィス所在地

〒635-0834 奈良県北葛城郡広陵町大塚375番地1
(近鉄築山駅から徒歩8分)

🏢 フロア/内観

2階 / 総面積{3700平方メートル

🍽️ 食堂

🛋️ 休憩室

👥 ミーティングルーム

❤️ 福利厚生

🏠 保険加入

📄 社会保険制度完備

🏥 健康経営支援

🍴 ランチ補助

🌱 育児支援

🎓 研修制度

🍴 給与支給日ミニお菓子付



SECTION V

FAQ（よくある質問）

弊社に応募をする前に解決しておきたい疑問にお答えします

Q 選考期間はどのくらいですか？

A 書類選考から内定まで、通常{1～2週間}程度です。ポジションや繁忙期により多少前後する場合がございます。

Q リモートワークは可能ですか？

A 営業部や事務職などリモートワークが可能です。部署毎によって出社日の指定がある場合がございます。入社後の研修期間は原則出社をお願いしています。

Q 面接は何回ありますか？

A 通常は1回の面接を実施しています。ポジションによっては役員面接が追加される場合があります。

Q 評価制度はどのようなものですか？

A 半期ごとの目標設定と評価を実施導入を進めております。上司との1on1を定期的の実施することで成長をサポートを行い、目標達成をチーム単位で行い共に伴走型で進めていきます。

Q 副業は認められていますか？

A 会社への事前申告を条件に副業を一部認めています。ただし、競合企業での就業や本業に支障をきたす場合はご遠慮いただいております。

Q 支給されるものはありますか？

A 製造部では、工場内で使用する備品類(制服上下、帽子、インナー帽子、工場専用靴又は長靴)、営業職や事務職は業務用PCとして(Windows)を支給します。また、リモートワーク用に(ディスプレイ、周辺機器)の貸与や支給しています。

SECTION VI

お問い合わせ / 応募方法

一緒に働いてくれる仲間を募集中！
力を合わせて、仕事をする。働く全ての人の「わ(話、輪、和)」を
理念とした風通しの良い環境が特徴です。

採用担当メール

okonomiyaki@sdsyokuhin.co.jp

電話番号

0745-55-2299 (平日 9:00-17:00)

所在地

〒635-0834 奈良県北葛城郡広陵町大塚375番地1

🔗 ホームページで最新情報をチェック

<https://sdsyokuhin.co.jp/>

個人情報の取扱い

応募時にご提供いただく個人情報は、採用選考の目的にのみ利用し、適切に管理いたします。詳しくは
🔒 [プライバシーポリシー](#)をご確認ください。

当社は多様性を尊重し、公平な採用機会を提供しています。性別、年齢、国籍、宗教、障がい
の有無等に関わらず、皆様のご応募をお待ちしております。

📍 応募フォームはこちら



QRコードを読み取って応募

現在募集中のポジション



● 製造部 (製造工程管理又は生産管理)
正社員 | リモート不可 | 経験者優遇



● 営業部 (営業に係る業務全般)
正社員 | 一部リモート可 | 即戦力優遇

仲間の多い職場環境です！
明るい職場環境で、幅広い年代
の方が働いているので馴染みや
すいのが特徴です。

お客様への営業活動
大きな仕事もあり、やりがいがある
チームワークが大切な部署です。

🔗 [全ての募集ポジションを見る](#)