

# 「おいしさ」にホンキ

食と流通

マニアックな進化系企業ヨコレイのすべて



横浜冷凍株式会社

新卒採用ホームページ

<https://www.yokorei.co.jp/recruit/>



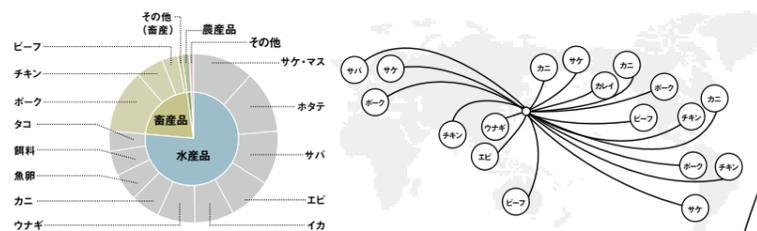
+仕入れから販売まで、食品・食材から目を離さない3つの事業とビジネススタイル。  
 ヨコレイは「人」「もの」「地球」にやさしい食品流通を実現しています。

## 食品販売事業

Food Sales Business

### 世界中から「おいしさ」を調達

国内 25 拠点  
 海外 2 拠点



ヨコレイの調達拠点は、国内のみならず世界中におよびます。顧客のニーズに対して、今もっともおいしい状態の食品・食材を国内・国外から集めてきます。

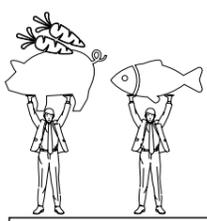
### 食の安定供給を考え、養殖も展開

確かな品質と十分な量で食品業界のニーズに応えたいと考えるヨコレイでは、特に希少性やニーズの高い食材について、関連企業による養殖事業に取り組んでいます。関連企業は日本、アジア、南米、北欧に広がっており、ウナギ・エビ・サーモントラウトと多品種にわたります。



### 調達から販売までワンストップ

食品販売事業では「自ら仕入れて、自ら開拓したルートで販売する」というビジネススタイルをとっています。社員一人ひとりが食品流通の最初から最後まで責任をもって担当することで、お客様のニーズを的確に捉えることができ、お客様にとっても安心して食品や食材をご購入いただくことができます。



Business

## 販売



旬の食材を集めて市場へ

## 仕入

Refrigerated Warehousing Business

## 冷蔵倉庫事業

## 保管



高度な冷蔵技術と丁寧な管理で品質を維持

拠点併設の通関事業で輸出入をスムーズに

### 鮮度と品質を守り抜く 業界トップクラスの収容能力

国内 53 拠点  
 海外 5 拠点  
 総収容能力 業界2位 100万t以上

### 丁寧な取り扱いにこだわり 全オペレーションを社員が担当

品質の高い冷蔵物流を考えた結果、ヨコレイでは冷蔵倉庫内のオペレーションを社員自身が担当しています。業界内でも珍しいこのスタイルにより、社員は冷蔵倉庫のエキスパートとして成長し、庫内運営から拠点運営、新設拠点のプロジェクティブまで自在にキャリアを広げることができます。



## 通関

Customs Clearance Business

## 通関事業

### 激化する国際物流市場で 国際競争力を発揮

国内 6 拠点

国内の主要な貿易港には通関事業の拠点があります。これにより、輸出入品の受け入れから保管、出庫までを一貫して行うことができ、安心・安全な食の流通を実現しています。蓄積した通関のノウハウを他社にも提供。競争の激しい食の輸出入ビジネスを強力にサポートします。

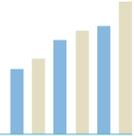
食と社会の発展を使命に、ヨコレイは地道な企業努力と成長を続けています。

横浜を拠点に 75年



戦後、日本がまだ食料供給が十分と言えない1948年、横浜市中央卸売市場に「横浜冷凍企業株式会社」の社名にて誕生したヨコレイ。以来、食材の高い調達力と保管技術で、食の安心・安全に貢献しています。

上場以来、一度も赤字なし



創業早期から海外進出や冷蔵拠点の増設を重ね、1962年の上場から現在にいたるまで黒字成長を続けています。これからも戦略的な拡大とゆるぎない品質へのこだわりで、安定した成長を目指してまいります。

最新鋭の冷蔵拠点続々誕生

お客様からのニーズに応え、ヨコレイの冷蔵倉庫は毎年増え続けています。最新の冷蔵技術を備えた冷蔵拠点は、2024年に3拠点、2025年にもベトナムを含む大規模センターの竣工が複数予定されています。



特産と旬を把握し、地域活性に貢献

食品販売事業の産地型営業所では、周辺地域の生産者から食材を調達しています。ご当地ならではの食材を全国へ販売するビジネスにも力を入れ、地域活性化に貢献しています。

冷蔵倉庫  
事業  
国内53拠点  
海外5拠点

## 最新技術と戦略的な食品流通チェーンで、 ヨコレイ品質の「おいしさ」を守る。

### 【拠点概要】

- **港湾型冷蔵倉庫**  
全国の主要貿易港にて、海外で生産された製品や食品原料を中心に保管。通関機能も持ち合わせ、通関手続きも行う。食料自給率が低い日本で、安定した食品の流通・供給の実現を支えている倉庫。
- **産地型冷蔵倉庫**  
国内の主要な漁港や農場など、産地に立地し、周辺地域の食品や食料を新鮮なままお預かりする。凍結加工も行っており、風味豊かな旬のおいしさを年間通して食卓へお届けする役割を担っている倉庫。
- **物流型冷蔵倉庫**  
高速道路の主要インターチェンジのそばなど物流拠点に配置。正確な配送が求められるコンビニエンスストアや外食チェーンなどの製品を中心に預かりしている倉庫。電動式の移動ラックなどソフトとハードが融合したヨコレイの物流システムをベースに、ピッキングや配送まで幅広いニーズに答えている。

### Theme +01 事業の面白み

物流の最先端を自分たちの手で切り開いていける

冷蔵倉庫は成長産業の一つです。食材の仕入れ先は海外にも広がっています。より簡便でおいしい食のニーズから冷凍食品の開発、販売量は増えています。そんな中、ヨコレイは全国53か所に拠点をもち、今も環境に配慮した最新鋭のセンターを建設中です。次々と新しい拠点を運営できるのは、現場で働く人が社員だから。荷物の預け入れから出荷まで、所長を含めた社員全員が、現場をよく知っていることが当社の強みであり、成長できる理由です。みなが同僚だからコミュニケーションもとやすく、ライバル心も育ちます。単純な作業のようで、日々切磋琢磨しながら経験を積み、技術を高めていける職場です。冷蔵倉庫の仕事は、最先端の技術開発にも関与します。IT化は冷蔵倉庫にも待ったなしです。当社の蓄積されたノウハウをもってすれば、冷蔵倉庫の未来図を自ら描くことのできる仕事です。そして、スーパーの棚や飲食店の料理に、私たちの倉庫から出荷された食材が使われているのを目にします。そのたびに、私たちの仕事が日本の食卓を、外食を支えていることを実感するのです。

ちばりサーチパーク物流センター所長

## 櫻井 充大

2005年入社。仙台、六甲、伊勢原の物流センターで勤務、2019年に所長に。2023年2月、最新鋭の冷蔵技術を有するちばりサーチパーク物流センターの所長へ就任。

### Theme +02 キャリアの醍醐味

自分の得た技術を後輩に継承していける職場

私は入社時に、いつかセンター所長になりたい! と思っていただけではありませんでした。現場で経験を積み、後輩たちの指導をしたり、面倒を見たりすること自体が楽しかったからです。ただ後輩たちのことを考えれば、自分の役職がステップアップしたほうがいいのは明らかなので、所長を目指すことにしました。所長になると市場や地域特性を踏まえ、取り扱う商品や取引先を含め、あの大きな倉庫の中身すべてを任せられます。新しいコトを始める楽しさは、商品開発や営業先だけではなく、人材を育てることに通じます。全国53か所の拠点があるので、総合職には転勤が伴います。私自身は知らない土地で暮らすことで経験や人脈が広がり、人間的に成長させてくれたと思っています。一方で、入社時の私のように、あえて所長を目指さないというキャリアもあります。倉庫の達人として活躍している先輩社員の力も欠かせません。スタートはみな倉庫の現場ですが、経験を積んだ上で、各自の特性や希望を活かして、保税業務や営業職など、様々なキャリアパスが描けます。

## 成長を続ける冷蔵倉庫産業。 日本の食卓を自分たちの物流が 支えていることを実感。



### Theme +03 向いている人

食品、物流、デジタル系  
好きなものがあればいい

食品への興味があれば、誰にでもチャンスがある職場です。あえて言えば、広い倉庫を分担し、リーダーの瞬時の判断で機動的に動くので、チームワークの好きな人が向いていると言えます。冷凍倉庫事業では、いろんな入社動機の人々が働いています。食品流通を一から学びたいという人、新商品をいち早くキャッチしたいという人、フォークリフトの運転がしたいという乗り物好きもいます。最近では女性も増えてきました。女性社員のキャリアも荷下ろしから始まりますが、職場環境は女性にとっても働きやすくなりつつあります。

倉庫作業にも、女性には男性と違う視点があると感じています。例えば、多忙時の現場は緊張感が張り詰めるものですが、女性社員が指揮をとる倉庫は雰囲気も柔らかくなるのです。急務のIT化を考えると、デジタ

ル系が得意な人の活躍の場はますます増えるでしょう。特に冷凍のIT化をヨコレイから発信するチャンスもあります。冷蔵倉庫という一見地味な業界ですが、業界最先端の未来図を描ける会社です。



トラックが到着すると同時に搬入・搬出を開始。スピーディな運搬で鮮度を保つ。



安全、正確、そして素早いオペレーションにコミュニケーションは不可欠。

### Daytime view



搬入・搬出する貨物の検品は大切な業務の一つ。必ず目視で確認していく。



社員によるオペレーションがヨコレイの特長。拠点の仲間同士、年次を越えて仲が良い。

食品販売  
事業  
国内25拠点  
海外2拠点

旬の「おいしさ」を集め、  
自ら開拓したお客様へご提供。

[業務概要]

- 消費地型営業  
エビや鶏肉など食材ごとに担当を分けて大規模取引を行う。海外からの仕入れも多く、1回の取引が数億円におよぶことも珍しくない。ダイナミックにヨコレイのビジネスを体感できる業務と言える。
- 産地型営業  
全国の漁場や農場など、生産地に拠点を置き、その地域の食材を仕入れて販売する。地域の食材に精通し、目に留まった食材に対して加工方法や販売ルートを考えて全国へ展開するなど、原料サプライヤーとして食品流通に携わる醍醐味が味わえる。

Theme +01  
事業の面白み

食品流通の川上から川下まで全部プロフェッショナル

私たちの仕事は、食品流通の川上から川下まですべてのプロセスに関わり、生産者から消費者をつなぎます。物流拠点が全国にあるので、仕入れた商材は自社による最高品質の管理が可能です。商材の仕入れは、国内だけでなく海外まで行って新しい生産者を探し、交渉します。さらに消費者のニーズに合った加工方法を考え、新しい商材を取引先に合わせて売り込んでいきます。どの取引も「当社と取引をしたい」「あなたに仕入れを任せたい」という信頼の上に成り立っています。当社は若い社員に、どんどん仕事を任せますので、早くから人脈と信頼を築いていくことができます。消費者ニーズはもちろん、政治や経済の動向、天候などの要因で刻々と変化する市場を読みながら、熱意をもって取り組む。チャレンジを積み重ねることで、自分の商材が国内外を問わず、大きなビジネスに広がっていくのです。農産品部門に関しては、いちばん川上になる「生産」も始めています。自給率の低い農産物を生産から支える。私たちの仕事は、日本の食卓の将来につながっています。

海外営業2部 部長

## 広瀬尚佑

2004年入社。東京営業所、販売事業本部を経て、タイ・バンコクの事業所へ外向。帰国後に東京や大阪の営業所、人事管理グループ(アライアンスシーフーズ)を経て、2019年12月、30代で部長に(現職)。

Theme +02  
キャリアの醍醐味

海外でも国内でも。なりたいスペシャリストを目指す

入社後の私の配属先は、水産品の主力商品であるエビの部署でした。そこでまず、担当する品種の取扱量では日本で5本の指に入ることを目指しました。タイやインドなどアジアから中南米まで生産者を探して飛び回り、20代後半にタイの事業所に赴任。まったく知らない土地で、知らない生産者を訪ねて取引するという経験を積みました。そして今では、日本で5本の指に入るエビのスペシャリストになれたのではと自負しています。私は商材のスペシャリストを目指しましたが、当社の業務は流通の川上から川下まですべてのプロセスに関わります。自分がこれだ!と思うプロセスに注力してキャリアを築いていくことができます。販売が好きな人は販路を海外も含めてどんどん開拓していけるし、生産者と協働で商品開発から取り組むこともできます。食品販売事業では、女性も多く活躍しています。当社は、経歴にかけては多種多様な社員が働いています。商材の種類も、仕入れ先も増え続けています。自分のやりたいことを見極め、その道のプロフェッショナルを目指してください。

## 自分自身で築きあげる信頼。 生産者から販売先までルートを開拓し、 ビジネスを世界へ広げる。



Theme +03  
向いている人

### 熱意をもって取り組める人 失敗をおそれず次へ!

私自身、特に水産物に興味があって入社したわけではありませんでした。それが入社後にエビ担当になり、だんだんと任せられる範囲が広がり、そのやりがいと面白さにのめり込んでいったのです。タイへインドへ中南米へ。商材を求めて世界へ飛び出せる仕事です。フットワークの軽さ、行動力のある人には向いています。私は赴任先のタイで、ビジネスの枠を超えた人間関係を育むことができました。交流は今も続いています。タイ赴任は仕事だけでなく、私の人生を豊かにしてくれました。このように配置転換や異動をきっかけに、いろんな機会に恵まれ

る会社です。人間的に成長させてくれる会社です。今はまだ将来図が描けていなくても、飛び込んだ先で面白さを発見すればいいのです。自分のやりたいことを見つけてプランを提案してください。私たちは、

そのチャレンジを全力でサポートします。たとえ失敗に終わっても、それを次のプランに活かせばいいのです。熱意をもって取り組む。チャンスはいつもオープンです。



海外との取引はメールや電話で。英語は社内の研修制度でも学べる。



生産量は予期なく変動する。担当する食材の相場チェックは必須。

### Daytime view



関税手続きや倉庫手配、加工手配など、多くの社員と連携する。



スピーディかつ確に調達するために社内では情報交換がさかん。

通関  
事業

国内6拠点

高い専門性を活かし  
スピーディな  
食品物流を実現。

【業務概要】

長年にわたる通関業務で培ってきた  
高い調整力を発揮して、お客様のスムースな輸出入をサポートします。

●業務内容

- ①書類のチェックや税関への各種申告
- ②関税や消費税の納付に関連する業務
- ③貨物の引き取りに関連する作業
- ④税関検査への立ち合い
- ⑤デバンニング、パンニングの代行や手配
- ⑥通関手続きの相談、提案など
- ⑦既存・新規顧客への営業活動



Theme +01  
通関事業と業務の特徴

通関業務とは

ヨコレイの通関事業は、いわゆる「通関業者」と言い換えることができます。

通関業者とは、荷主の代理人として一連の通関手続きを代行する業者のことで、誰もができるものではありません。通関業法という法律にもとづき財務大臣から営業許可を得たものだけが取り扱える事業です。

ヨコレイでは、冷蔵倉庫事業内のサービスとしてスタートして以来、30年にわたり通関業務を展開してきました。ここで蓄積したノウハウをもとに、2021年に事業化。広くお客様へサービスを提供する体制を整えました。



通関業務の特徴

1回で数百トンもの貨物を扱うこともある通関手続きですが、実は通関の手続き自体は、輸出入者が自ら行うこともできます。しかしながら、複雑な仕組みに加えて法律や税金の知識が求められる、手続きに手間取ってしまうことで輸出入ができなくなるリスクがあるため、大規模な輸出入を行う場合、その大半で専門業者である通関業者が手続きを

代行しています。ヨコレイでは、十分な収容能力のある保税倉庫を保有し、庫内の収容状況もリアルタイムで把握・調整できるため、高い管理能力を発揮して、お客様の貨物を大切にお預かりして通関手続きを行うことが可能です。



Theme +02  
ヨコレイの強みと可能性

強みを活かした  
通関事業のこれから

通関事業の視点から見た当事業最大の強みは、すぐそばに国内最大級の収容能力をもった倉庫群があること。そして、食品の商社機能をもっているということ。例えば、冷蔵倉庫事業と協力して通関業務に保管を合わせた「通関サービス」を提案してみたり、食品販売事業とタッグを組んでスピーディな食材・食品の輸入を強みにお客様へアピールしてみたり。

2021年に誕生したばかりの事業ですが、その可能性は大きく広がっています。



横浜 DeNA ベイスターズを  
応援しています！

地域社会への貢献活動の一環として、ヨコレイは2021年3月に、プロ野球チーム「横浜 DeNA ベイスターズ」とのスポンサー契約を締結しました。



©YDB

預かりながら、  
おいしさを育てます

食品や食材の冷凍焼けの防止に効果的な自然対流の長所を活かした「Sittory」は、働く社員に安全で負担も軽減。ヨコレイでは最新の冷蔵技術の導入を積極的に進めています。

ちょっと  
話したくなる

ヨコレイ  
Topics



エコに配慮し、しかも高効率！  
地球にやさしく冷やしています

冷蔵倉庫事業は、お預かりした食材や食品の鮮度を維持するために大量の電力を必要とします。また、冷蔵設備には冷媒も不可欠です。電力調達については、太陽光発電システムを積極的に導入。2023年に完成したちばりサーチパーク物流センターには、業界最大級となる太陽光パネルが設置されています。冷蔵倉庫に欠かせない冷媒は、2000年以降、すべての新規物流センターにフロンを使用しない自然冷媒を導入。2023年現在、冷蔵倉庫業界の自然冷媒導入率が50%前後の中、当社の自然冷媒導入率は約70%となっています。



あのスターもお客様！

これは、水族館の話です。新鮮な食材を世界中から集められるヨコレイには、品質と安全性に厳しい基準が設定されている水族館のエサ用商材を調達する仕事もあります。おいしいエサで海洋生物の健康を支え、来館者を魅了する水族館づくりをサポートしています。



目利きの社員があちこちに

食品販売事業の社員の中には、担当した食材の目利きとして、直接セリに参加して食材を買い付ける社員もいます。もともと食品や食材に興味のある社員が集まっていることもあり、パッと見て、鮮度や味の良し悪しを見分けてしまう先輩は羨望の的！



見るとアがる  
フォークリフトのスピード感！

ヨコレイでは社員自身がフォークリフトを駆使して、倉庫内の食品を搬出・搬入しています。高い運転技術とあうんの呼吸で次々と荷をさばっていくその速さと正確さといったら、初めて見る人にとってはびっくりの一言。見るとアがる臨場感を、ぜひ一度体感いただきたいです。



熱血タイプも冷静沈着タイプも、  
いろいろな先輩がいるので  
どんなことも相談しやすい。

幸手物流センター  
平野真澄

2017年入社。医療技術学部卒。現場仕事に興味があって冷蔵倉庫事業の総合職を希望した。2021年に結婚、翌年に転勤を経験。

東日本畜産営業部 主任  
池田祐輔

2017年入社。会計学部卒。食品関係の仕事を目指して入社。現在の部署に6年勤務し豚肉を担当。2022年に主任に。

Chapter +01  
入社時に感じたヨコレイの魅力

思っていたよりスケールの  
大きな会社でした(池田)

池田 ● お話するのは、入社後の新卒研修以来、6年ぶりですね。冷蔵倉庫事業の仕事はいかがですか？

平野 ● すっかり慣れました(笑)フォークリフトの運転はお任せください。

池田 ● 僕も免許は持っています！ところで平野さんはなぜヨコレイに？

平野 ● 私は食品関係が希望でしたが、営

業職のイメージがまったく湧かなかったんです。現場仕事もいいな、と。面接官の方には、重い荷物があるけど大丈夫？ 倉庫は寒いけれど大丈夫？ と、ずいぶん心配されました。それでも採用してくださった。その会社の挑戦心に私も応えたいと思いました。

池田 ● 僕も食品関係の仕事を目指していました。千葉出身なので、ヨコレイの倉庫は知っていたんです。でも入社してから、全国にこんなに拠点があるのか、仕入れも販売もこんなにグローバルなのかと。思っ



ていた以上にスケールの大きな会社でした。

平野 ● 私は倉庫の現場は体育会系の熱血タイプの人が多いと思っていたのに、冷静沈着な人が多いのが意外でした。私の方が熱いくらいです。

池田 ● あら、熱血タイプなんですね(笑)。

Chapter +02  
現在の仕事とこれまでのキャリア

これからは営業の仕事にも  
チャレンジしたい(平野)

平野 ● 総合職なので仕事は男性と変わりません。コンテナの荷下ろしに始まり、検品、入庫立会、さらに、フロア責任者として庫内の管理も任されています。また、現場に加えてグリーン経営の担当者になるなど、事務仕事も増えてきました。以前は上司の指示をこなすのに精一杯でしたが、今は上司をサポートできるようになってきたのが楽しい。今後は営業職にもチャレンジしていきたいです。

池田 ● そういう希望は上司にも話したりするの？

平野 ● しますよ。もっとこういう勉強をして、こういう経験を積んで、とアドバイスもいただきます。池田さんのお仕事はいかがですか？

池田 ● 僕は入社以来、畜産品の営業をしてきました。鶏、牛、豚とありますが、僕は豚を担当。例えば、スペインやメキシコから買い付けて、国内のラーメン屋さんやスーパーに販売するまで、まるごと担当しています。任される分、責任もやりがいも大きいです。

Chapter +03  
ライフイベントに対する体制

産休後、同じ部署に復帰される  
女性は少なくないですよ(池田)

池田 ● 昨年、結婚されましたよね。実は僕もです(笑)。お祝いに休暇をいただきました。

平野 ● 私も休暇をいただいたので新婚旅行に行きました。でもコロナ禍だったので国内旅行しか…。

池田 ● そうですね。平野さんの職場に、結婚や出産を経験された先輩は？

平野 ● 出産後に入社された女性がいらっしやいます。妊娠出産を経た総合職はまだ少ないのですが、産休や有給休暇などの制度は整っているので、そこは安心です。出産後の働き方については上司とも相談しながら決めていきたいですね。

池田 ● 食品販売事業には出産を経た女性が何人もいるし、僕も一緒に働いたことがあります。産休後、同じ部署に復帰されました。ライフイベントに合わせて働けそうです。

平野 ● 人生の変化という点で、私の職場にご病気で脚が動きにくくなった方がいました。今は重い物は持たないようにするなどして、ムリのない仕事を続けられています。

池田 ● 臨機応変に長く働き続けられる環境ができあがっているということですね。



Chapter +04  
働きやすさ

大切なのは「がんばりたい!」という  
気持ちと探究心(平野・池田)

平野 ● 倉庫はチームワークが重要ですし、ふだんからコミュニケーションは活発。食品販売事業はどうですか？

池田 ● 僕は頻繁に上司へ相談するし、アドバイスをもらいに行きます。他の商材の担当者から営業先に話を通してもらったり、チームプレーは多いかな。「これから何をやっていこうか?」と夢を語る会議もあります。もちろん夢だけではダメですが、そこは先輩がサポートしてくれます。最近は後輩からの相談事も増えてきました。

平野 ● 先輩が見守ってくれている感がありますね。ヨコレイは「がんばりたい」気持ちがあれば大丈夫。

池田 ● あそこに行きたいとか、これを知りたいとか探究心があればあるほど、いろんな経験をさせてもらえると思う。食べることへの興味も大事かな？

平野 ● そこは何より大事ですね!



## 福利厚生

Employee Benefits



従業員のみなさんがやりがいをもって  
いきいきと活躍できるように  
各種サポートを用意しています。

### 住まい



#### 独身寮

総合職(特定含む)社員を対象に独身寮(一部を除き借上物件)を用意しています。手厚い家賃補助で慣れない一人暮らしも安心です。

#### 寮費

入社時  
月額6,000円～



#### 社宅制度

結婚して世帯を持たれても会社が家賃の一定額を負担します。引越しに伴う費用サポートも行っています。

#### 対象

総合職(特定含む)の  
既婚者  
※その他条件あり



### 資産形成



#### 従業員持株会

ヨコレイの従業員が自社株式を定期的  
に取得・保有することで中長期的な資  
産形成を行うことを支援する制度です。

#### 財形貯蓄制度

将来のマイホームや老後資金などに備  
えて、あらかじめ資金を蓄えるための制  
度です。

#### ライフプラン支援制度

セカンドライフをより豊かにするための  
制度で、確定拠出年金の実施を自身で  
選択することが可能です。



### レクリエーション

#### 横冷会

社員同士の親睦を図るための活動とし  
て納涼パーティー、BBQ大会、記念行  
事などを行っています。



#### Jリーグ観戦優待

ヨコレイがオフィシャルクラブトップパートナー  
を務める「横浜FC」などのJリーグ観戦  
チケットについて優待制度があります。



#### 褒賞旅行

毎年、約20名(勤続15年程度)を対象に  
アメリカ合衆国(ハワイ)やオーストラリア(シ  
ドニー)など海外で親睦を深めています。



#### 芸術鑑賞招待

オーケストラや歌舞伎の公演への招待  
制度が利用できます。

#### 各種ホテル割引

各種ホテル(東京ディズニーリゾートオフィ  
シャルホテルなど)を特別価格で利用す  
ることができます。



## 教育制度

Education System



従業員の誰もが、自信をもって  
キャリアを歩めるように  
各種教育制度を用意しています。

### 新人研修



#### 新入社員研修(約1ヶ月)

社会人としてのビジネスマナーや、  
ヨコレイに関わる知識など、これか  
ら仕事をしていく上での基本を学  
びます。また、この研修の間に全  
員がフォークリフトの運転技能講  
習を受講します。

#### OJT(1年間)

ヨコレイでは入社から1年間をOJT  
(指導担当員による職場教育)期  
間としています。  
配属先の職場で実務経験を通し  
て知識や技術を身につけるため、  
新入社員ごとに1名の先輩がOJT  
指導員としてサポートをしています。

#### フォローアップ研修

入社から1年後、フォローアップ研  
修を実施しています。  
仕事の一連の流れを習得した段  
階で、1年間を振り返り、明日か  
らの業務を見直せるプログラムとし  
ています。

### その他の研修



#### 階層別研修

中堅社員・主任・係長・課長代  
理・管理職など階層別の研修  
を実施しています。  
それぞれの階層が果たすべき役  
割は何か、理解し実践するため  
のプログラムとしています。

#### 安全衛生(フォークリフト、5S)研修

安全衛生の研修として、若手社  
員を中心に安全運転技術を学ぶ  
フォークリフト研修を開催。また、  
当社は事業所ごとに5S活動に  
取り組んでおり、その取り組みを  
通して5S大会を開催したり、地  
区ごとの連携を強化しています。

#### 実務研修(随時)

各部署、役割に応じて、必要な  
実務研修を随時行っています。  
研修例:語学研修、保稅担当研修  
、現場責任者研修、職場指導員  
研修、資格取得研修(食品表示検  
定、冷凍機械責任者、衛生管理  
者、はい作業 他)など

### ヨコレイ研修施設

#### 横浜みらいHRD

ヨコレイの人材育成に特化した施  
設です。大人数を収容できる部屋  
があり、座学研修に対応していま  
す。また、今後の戦略的ICT投資  
に向けて、大規模なソフトウェア開  
発が可能なシステム開発センター  
としての設備も備えています。



#### 横浜みらいサテライト

全国各地で行っていたフォークリ  
フトなどの実地研修を大人数で一  
度に行うことができる施設です。ま  
た、研修施設としてだけでなく、京  
浜地区の冷蔵倉庫ひっ迫の緩和  
につながるため、横浜物流センター  
のサテライト機能をもった冷蔵倉  
庫として稼働している施設です。





寄付金・協賛金による支援



経営理念 「会社は社会の公器であり、利益は奉仕の尺度である」

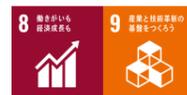
経営理念のもと純利益の1%相当額を、社会福祉や災害義援金、協賛金などの形で社会に還元しています。

取り組み

- 漁船海難遺児育英会
- 横浜市社会福祉協議会
- 神奈川新聞厚生文化事業団
- 海と渚環境美化・油濁対策機構
- 児童養護施設
- 全国水産・海洋高等学校カッターレース大会
- 水産大学校 国際交流援助事業
- フードバレーとかちマラソン



省人化・自動化システムの導入



冷蔵倉庫内の省人化、省力化システムの導入、ペーパーレス推進などにより、環境負荷が少なくエネルギー効率のよい事業運営を行っています。

ダイバーシティへの取り組み



女性活躍、外国籍の方々の積極的な採用、また障がい者の働く環境整備などを進め、多様性を確保し能力・個性を發揮できる職場づくりを目指しています。

環境への取り組み



自然に優しい冷媒を採用した冷蔵倉庫の新設や屋上緑化システムによる「環境負荷削減」、「太陽光発電システム」の設置を積極的に進め、全国43カ所の冷蔵倉庫事業所で「グリーン経営認証」を取得しています。

ASC CoC認証取得



養殖事業における持続可能性を担保するため、養殖場の管理、また流通の国際規格であるASC CoC認証を取得しています。

持続的な社会への取り組み事例



ヨコレイの主力商品の一つであるノルウェーサーモンの頭、皮、骨など、すべてを無駄にすることなく有効活用するサステナブルな取り組みを進めています。

サーモンの副産物を無駄なく有効活用！

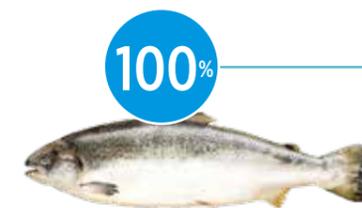
ASC 認証の養殖場で育つノルウェーのサーモン



厳しい基準をクリアした孵化場で孵化

水揚げサイズになるまで抗生物質を使用せず育成

廃棄されていた頭、皮、骨は全体の **33%**



サーモンを100%活用する！サステナブルな発想から生まれた「サーモンオイルサプリメント」の誕生

頭や皮・骨など、従来廃棄されていたサーモンの副産物からサーモンオイルを抽出。食事だけでは不足しがちな「オメガ3脂肪酸」を手軽に摂取できる「サーモンサプリメント」として、業務提携を行っているノルウェー企業より販売しています。

