



2020年8月31日訪問

株式会社神戸様に採用されたクマル君。採用されてからすぐのコロナの影響で3月から5月の間は、同社が取り扱う商品を使用している末端の店舗は休業も多かったようです。そんな中、7月にはコロナの終息も見計らい福岡営業所に出張し研修を受けることが出来たそうです。クマル君は仕事という仕事が出来ていない状況下で、給料をもらうことが恥ずかしいと感じているようでした。上司の橋本さんは、こういう状況下だから仕方のないこと。こういった状況の中、空いた時間で勉強が出来るかどうか。身動きが取れない中でも、事務的な事を学んだり、社風に温かさを感じることが出来ました。

Safety

安全・安心の品質

消費者である皆様に安全・安心で美味しい商品をお届けしたい。

当たり前のことでも丁寧に徹底的に管理すること。

kanbeの一貫したコンセプトです。

離れた海外の工場でもクリーンな商品を確認しお届けするため、kanbeでは商品管理を怠りません。
徹底したチェック項目を決め、その項目にクリアできたとき、初めてkanbeの商品となります。
お客様の見えないところでも手を抜かない、妥協しないことが大切です。



調理事例

冷凍かき

FROZEN OYSTER

- 産地：広島県他 Hiroshima Japan
- 規格：1kg(Net800g) x 10



調理事例

帆立貝柱

FROZEN SCALLOP MEAT

- 産地：北海道 Hokkaido Japan
- 規格：1kg x 10



調理事例

ボイル帆立

FROZEN BOILED SCALLOP

- 産地：北海道 Hokkaido Japan
- 規格：1kg(Net800g) x 10

株式会社神戸様は国内商品だけではなく、海外からの輸入や輸出もされています。外食・ホテル業へ納品している企業はコロナの影響をもろに受けてしまっているようです。その中でも株式会社神戸様の商品は大手スーパーに流通しているものもあるので、外食産業を主体に取引している企業と比較すると大きな影響は受けていないようです。今後今以上に生活習慣や、競争の変化が起こると予測される橋本さん。昔に比べて食品にお金を掛けなくなってきている現在、特に魚を1本買うという事は、ほぼなくなっているのではと。興味のない人は高価なものは買わず、食べたい人がお店で食べるという傾向にも現れているのでは。安価な海外からの輸入品や便利なものばかりが増えると、本来のおいしさを味わうことはできないようです。クマル君には仕事だけでなく、日本の食文化や魚介類本来のおいしさを、当社の商品を通じ学んでほしいとも考えておられ、今しばらくの間は、こういった状況が続くなかでどのように仕事を展開していくのか、また生活習慣の変化にどう対応していくのかが大切になりそうですね。