

Corporate Profile



「We Love Local・地域密着」をテーマとして地域経済の発展と豊かな食生活に貢献できる企業になることを目指して事業を展開しています。スーパーサンゼン葛川店を中核事業として、移動販売事業、焼き立てパン専門店事業のほか、地域の食材を活かしたオリジナル商品の開発、ネットスーパー事業を展開しています。各事業では「地域の皆様からの信頼獲得につなげること」「生産者やメーカーの皆様とのコミュニケーションを促進すること」、「サンゼンで働くスタッフならびにお客様の幸福度向上を追求すること」を大切にしながらお店の個性を磨いています。

会社概要

社名	株式会社 三善
本社所在地	〒436-0074 静岡県掛川市葛川1096-1
TEL	0537-24-3000
FAX	0537-24-3001
E-mail	s-sanzen@gaea.ocn.ne.jp
HP	http://s-sanzen.com
代表	代表取締役社長 川合利弘 専務取締役 川合政典
資本金	1,000万円
年商	15億円
業務内容	スーパーマーケット 生鮮食品、一般食品、日用雑貨の販売 移動スーパー(とくし丸)運営 焼き立てパン工房(Pan de Coco)運営 サンゼンオンラインショップ運営

沿革

明治29年	三河屋善衛門により掛川市塩町に、糸屋「三善」として開業
昭和42年	食品スーパーに業態変更
平成27年	移動スーパー「とくし丸」始動
平成30年	焼き立てパン工房「Pan de Coco」をオープン オリジナル商品開発スタート
令和 2年	店舗改装リニューアル
令和 3年	オンラインショップ開設
令和 4年	



株式会社 三善

〒436-0074 静岡県掛川市葛川 1096-1
TEL.0537-24-3000 FAX.0537-24-3001
【WEB】 <http://s-sanzen.com>



【店舗営業時間】 10:00～21:00(平日)、9:00～21:00(日曜)

人の未来は、スーパーの中にある





総務
田辺 裕美子

2020年入社

多種多様な業務の中で、
幅広い知見とスキルが身につく!

事務の仕事は繰り返しの業務もありますが、販売に関する知識を身に付ける商談会や食に関する勉強会に参加するなど、事務職だけにとどまらない、多くの新しいことを学べます。そこでの経験がキャリアアップに繋がり、仕事の幅や視野も広がります。また、分からないことはひとりで考えず同僚に相談すれば一緒になって問題解決にかかわってくれるので、安心して仕事ができます。



夏はお気に入りのサンゼンオリジナルTシャツを着ています。私のお気に入りAJIGYOZA-Tシャツです!



鮮魚部
可知 友茄

2022年入社

経験したからこそ伝えたい。
お食事から広がる幸せの循環。

私は自身が体調を大きく崩してしまったことをきっかけに「食」に興味を持ち、食の大切さを実感しました。また、健康ありきの「幸せ」があることも身をもって痛感しました。だからこそ、食べ物の質にこだわり、多くの方に長く健康で幸せに過ごして頂けるお手伝いがしたい! 食の大切さをお伝えていきたい! その様な強い想いで働いています。また、食に関する勉強も日々怠らず頭を使って働いています。



私が働く鮮魚部の自慢はチームワークです! みんなでチカラを合わせて鮮魚部を盛り上げています!



キャッシャー
久保田 恵子

2017年入社

地域の方々に愛され、
活気のある三善が好きだから

人と接することが好きで務めて5年目にしました。今はレジ打ちのミスをしない事も大事ですが、お客様一人ひとりのペースに合わせて話す早さなどにも気をつけています。お客様の困り事を丁寧に対応し、「ありがとう」と言われた時は、とても嬉しく励みになり、やりがいも感じています。これからも多くのお客様から「また来たい」と思っていただけるよう笑顔で頑張ります。



行事ごとはもちろん、自分で着付けて楽しんでいきます。



店長
近藤 裕之

2011年入社

良いもの、面白いものを
地域の皆様にご提供する。

大手スーパーとは違い多くの業務を行うため、大変ですが良い経験になります。全国各地から自分の好きな商品を探し、仕入れ、販売できるところがやりがいにつながります。特に添加物については重要視しており、年に複数回講師を呼び健康への影響、安心安全な食品について勉強会を開催しています。現在は「こだわりの味協同組合の検定試験合格」に向け日々努力しています。



研修でニューヨークに行きました。世界のスーパーマーケットに触れ、刺激を受けました。



精肉部門チーフ 兼 バイヤー
稲垣 了磨

2011年入社

生産者とお客様を繋ぐ
大切な役目だと感じています。

「食」というのは、食べ物・食べるというだけぐらいいいと思っていなかったですが、入社後に改めて食べている物に興味を持つようになりました。野菜・肉・魚などそれぞれの生産者さんが丹精込めて育てた物を販売するには、商品の特徴を細かく理解しどのように調理すればおいしいのかを伝えなければなりません。安心安全な商品を多くのお客様にお届けできるよう勉強の日々です。



遠州黒牛の牧場見学で、牛さんにベロンと舐められちゃいました。



鮮魚部門チーフ 兼 バイヤー
滝浪 航太

2014年入社

お客様とのコミュニケーションが
僕の一歩のやりがい!

大学卒業後、思うように就職が決まらずハローワークに通った時見つけたのがサンゼンでした。現場に立ち、お客様と会話をしたり、魚市場に仕入れに行くうちにのめりこんでいき、ふぐ処理師免許も取得しました。今では売場作りも任せられ、自分が納得した鮮魚を提供し喜んでもらうことがやりがいにつながっています。目標売上を達成できるよう奮闘しています!



仕事が趣味のようになってきました! 友人とお酒を楽しみフレッシュしています。

Staff Interview

[サンゼンスタッフインタビュー]



惣菜部門チーフ 兼 バイヤー 佐藤 剛

2014年入社

自分次第で売上向上!
やりたい思いを追求し続ける。

チーフ兼バイヤーサンゼンだからできる! 自分で仕入れた物をどのように調理し販売するかから考えて想いを形にできる魅力ある仕事だと思います。お客様との距離も近く手作り商品を褒めてもらえる事も自信に繋がっています! 地元に愛される商品づくりを今後も失敗を恐れず挑戦を続けていきます。さらに健康志向に気を使い、医師や栄養士の知恵を借りて、商品として昇華します。



サッカーやバスケ、ダンスなど体を動かすことが大好き! 2匹のワンちゃんを飼う愛犬家です。

青果部門チーフ 兼 バイヤー 塚本 雅士

2015年入社

農家さんと積極的に付き合い
地産地消を実現していく。

自分自身で良い品を仕入れ、売場展開ができることが一番の魅力です。地産地消を目指し、市場だけでなく直接生産者さんの畑に出向き、旬の野菜や美味しい調理法を学んでいます。全国のスーパーマーケットを巡るツアーやポップ作りの勉強会も会社で企画してくれるので、常に新しいアイデアを想像し売場に採り入れています。パーベキュー検定やフォークリフト免許も入社後取得しました。



掛川新茶マラソン(フルマラソン)完走! 富士山登山! 体力には自信があります。

お酒部門バイヤー 兼 専務取締役 川合 政典

1995年入社

自分の采配で仕入れ、販売を行う
責任ある仕事がサンゼンの魅力。

この道27年。惣菜部からスタートし、店長、部長、専務までさまざまな仕事をしてきました。その間に調理師、利き酒師、フードマイスター1級の資格も取得し「食」に関するさまざまな知識を磨いてきました。時代や季節に合わせて輸入品、注目商品などの情報をいち早くキャッチし、お客様にご提案できることがこの仕事の魅力です。これからも世界中の食品をご案内し続けます!



お酒好きがこうじて、フランスのワイン生産者の方に会いに行きました。本場の風を感じました。

Sanzen Fun's Voice

サンゼンファンの声

普段よりサンゼンをご利用頂いている皆様に、魅力を語っていただきました。



01

『掛川東病院』院長 宮地紘樹さん
サンゼンは私の人生のトッピングである。サンゼンにはいつも発見や喜び、そして安心がある。入店する時のドキメキをこれからも感じ続けたい。



02

『サンゼン』スタッフ 横山ふみさん
インターネットでしか手に入らない商品を買っているところが凄いですね!サンゼンのオリジナル商品をもっともっと増やしてもらいたいですね。



03

『Kakegawa Farm Brewing』代表 杉浦健美さん
サンゼンさんの看板にある「We love our local community」とてもステキな言葉。こんな思いをもってるスーパーが地元にあるって自慢です。



04

『炭焼き ちっち』店主 北嶋綾さん
飲食店を経営しています。目新しい商品がたくさんあって、いつ伺っても楽しいです。特に鮮魚の品揃えが良いと思います。これからもどんどん攻めていってほしいです。



05

『サンゼン契約農家』高木農園さん
農家にも大切に気さくに接して頂いて、頼りになるスタッフさんに感謝です。私達も何か協力しなきゃって思わせる不思議な会社ですね。地域から愛されていますよ。



06

『掛川西高等学校』教諭 吉川牧人さん
店内にはワクワクするような美味しいもの、楽しいものが溢れています。消費者の健康にこだわっているところが素晴らしい!地元の高校生とのコラボ商品も魅力ですね。



07

『健康経営アドバイザー』勝尾周仁さん
社員さんの雰囲気がいいですね。それぞれの売り場に今日のお勧めを相談できるスタッフがいいます。地元スーパーでしか売っていない面白い品揃えも魅力的!



08

『サンゼン』スタッフ ヨランダさん・ヤナーさん
イスラム教の教えで許可されている「ハラールフード」の商品が置いてあるので、気にする人にはありがたいです。世界各国の変わった商品を増やして欲しいです。



09

『静岡県BBQ協会』窪田貴宏さん
サンゼンさんに行く時は、特に何を買うかを決めずに訪問することが多いんですが、その日その日で何かしら美味しいモノ(おつまみ)があるので大変助かります(笑)

Department Introduction

〔サンゼンの部門紹介〕



部門紹介 11▶ 青果（農産）部門

概要

入荷された商品の搬入や鮮度チェック、売り場の展示業務や企画、メンテナンス業務、野菜・果物のカット包装を行う商品の加工業務が基本的なお仕事です。

仕事内容

毎週数回市場に買い付けに出かけます。フルーツカットやパック詰めの規格の考案、加工作業の指示、市場への発注や荷出し等、美しい売り場作りを心がけています。



部門紹介 15▶ 鮮魚（水産）部門

概要

加工品や冷凍されている魚介類をパックに詰める簡単な作業からはじめ、最終的には魚をさばきお刺身にします。包丁の持ち方、魚のさばき方の研修もあるので、初心者でも安心して働けます。

仕事内容

市場で旬の魚、新鮮な商品を見極める目利きが必要です。魚のおいしい調理法も学び、お客様に提案することも重要な業務です。元気のいいかけ声で、新鮮なお魚をお客様にPRします！



部門紹介 13▶ 精肉（畜産）部門

概要

牛肉、豚肉、鶏肉等のお肉を各取引先さんから仕入れ、スライスやカットをし、商品化します。お料理に合う様に商品化したり、販売計画をたて、新鮮なお肉を無駄なく提供します。

仕事内容

自分がスライスした商品をどの場所で行くかで販売するかを考えて陳列します。メーカーから肉の納品があり、牛豚鶏の相場情報や値段交渉を日々行います。年に数回、展示会にも参加します。



部門紹介 29▶ 寿司部門

概要

まぐろは脂ののった地中海産本鮪、天然のミナミマグロ、バチマグロの上赤身を使用し、白身は生のネタを使用。こだわりの塩や有機栽培純米酢にもこだわっています。

仕事内容

美味しいお寿司を味わっていただくため、火曜日にはよりどり2貫100円の「寿司バイキング」を開催しています。30種ほどのネタからお好みを選べ大好評をいただいています。



部門紹介 31▶ 加工商品部門

概要

商品選びから発注、陳列や売り場づくり、売上データ等の資料作成や管理など、様々な業務を担当します。スーパーの中で扱う商品の種類やカテゴリーが多い部門です。

仕事内容

既存、新規の中からお店に置く商品を選択します。たくさんのお客様の目に触れるようにレイアウトや並べ方を工夫します。扱う商品の知識を増やしながら新商品や売れ筋をみて発注します。



商品部門の仕事について紹介します。

部門紹介 26▶ 惣菜部門

概要

一言で惣菜と言ってもお弁当や揚げ物、甘味までその種類はさまざまです。調理、盛り付け、品出しなどいくつもある製造工程を数人のスタッフで分担して行います。チームワークの良さが重要です。

仕事内容

惣菜の調理はもちろん、盛り付け、棚への陳列、調理場や棚の清掃などを行います。トレンドを把握し想像しながら新商品を作る楽しさもあります！



部門紹介 50▶ お酒部門

概要

お酒はおもてなしや楽しむ場で飲むことが多いので「美味しい」「面白い」「珍しい」をキーワードに品揃えをしています。自分で味を確かめた上での商品説明は説得力が違います。

仕事内容

「利き酒師」の資格を持つバイヤーが、静岡の地酒を中心に四季折々の限定酒を自分の舌で確かめながら選別します。ワインも農薬を使わない「自然派ワイン」にこだわっています。



サンゼンオリジナル開発商品の紹介

わくわくする食のシーンを演出する商品たちを自社で企画開発しています。

自社オリジナル商品の開発



Original Dumplings

オリジナル餃子「餃子生活」

旨味たっぷりのこだわり餃子。
ビールも毎週入荷!

地元産の厳選豚肉を使用しています。野菜は全て国産、包む皮も国産小麦にこだわっています。化学調味料無添加のこだわり餃子です。



地元ブルワリーとのコラボビール開発

国内の注力ブルワリーや
世界各国のクラフトビールが並ぶ!!
まさにビール天国!

国内外のクラフトビールの品揃えは常時150種以上! 地元掛川市のKAKEGAWA FARM BREWINGとのコラボビールも毎年リリースしています。



BBQスパイスミックス



何にでも合う!
香り高い
アウトドア
スパイス。

静岡県BBQ協会さんとの
共同開発商品「OUTDOOR
SPICE」。バーベキューはもち
ろん、ご家庭でもいろいろな料
理に使える万能調味料です。



Tシャツ、ピアグラス ショッピングバッグなど



クールなデザインが人気!
サンゼンオリジナル
グッズが勢揃い!

Tシャツ、トートバック、クラフトビールグラスなどなど、
ここでしか買えない「サンゼンオリジナルグッズ」を販
売しています。デザインにもこだわっています!

高校生との共同商品開発

お弁当・惣菜大賞2020・2021 2年連続最優秀賞受賞!!

Bento and Prepared Meal Awards



静岡 丼

掛川牛のステーキ&ローストビーフ、オリ
ブオイルとガーリックをまぜた静岡米のご
飯。オール静岡の食材で仕上げました。



掛西 フレッシュ丼

メインは驚くほど柔らかな銘柄
豚「静岡フレッシュポーク」のヒ
レ肉の天ぷら。焼津産鰯節の
タレでお召し上がりください。



2020年度
入選 (寿司部門)

しぞ〜か 寿司

静岡の美味しいものを
たっぷり詰め込んだ
お寿司です。



2021年度
入選 (寿司部門)

「華の17歳」 バラちらし寿司

寿司部門全国4,019件
の中から入選を獲得した
見た目も華やかなお寿司。



〜地元感じる〜 さわやか掛西 海鮮サラダ

きゅうり、ツナマヨ、
桜エビ、地魚2種を
玉ねぎドレッシングで!



2020年度
入選 (丼部門)

満足!フレッシュ トマトライス 〜チキンサラダを 添えて〜

サラダたっぷり、
オリジナルドレッシングで
鶏肉を和えました。



掛川の食材の魅力を 最大限に引き出す商品開発を 高校生と共に取り組む

サンゼンでは地域密着活動の一環として
2019年から静岡県立掛川西高校食物研
究部の皆さんと地元掛川の食材を活用した
食品の開発を行っています。これまでの2年
に渡り6つの惣菜商品を開発してきました。
2021年からは惣菜商品に加えて加工食品
(お菓子)の開発にも取り組んでいます。

Tokushi Maru



移動スーパー『とくし丸』

商品約400点を積んで走る 究極のセレクトショップ!

近所のスーパーが撤退し、日常の買い物に不自由している人が増加しています。この問題を解決すべく誕生したのが「移動スーパーとくし丸」です。玄関先まで出向き、お客様と会話し、商品を見て・触って・選んでもらいます。また、買い物だけでなく「見守り隊」としての役目を果たすことも目指します。

現在3台の車が、毎日掛川市内を巡回しています。



Pan de Coco



焼きたてパン工房 Pan de Coco

国産小麦を100%使用! こだわりの手作り焼きたてパン。

2018年、サンゼン敷地内の一角にベーカリー部門として誕生。「焼きたてパン工房」の名の通り少量ずつこまめに焼き上げることで常に熱々のパンを提供しています。毎日食べていただきたいのでイーストフードや保存料不使用の無添加生地にもこだわっています。一番人気は「塩バターロール」。ふんわりもちもちの食感が美味です。



Event Information

サンゼンでは地域の皆様や子どもたちと
さまざまな体験会、教室を通じて「食」の楽しさ、大切さを学んでいます。

親子いも掘り体験会



親子ソーセージ作り教室



子どもおしごと体験会



自然派ワインを楽しむ会



日本酒を楽しむ会



親子パン作り教室



Message [代表挨拶]



人財採用情報は
サンゼンホームページで
確認することができます。



「食」に興味のある方、食べる事が好きな方、 私たちと一緒に働ませんか?

SANZENは大手チェーン店とは違い、自分の想いやアイデアを活かして商品開発や商品の選定、売場作りなど新しい事に常に挑戦できる会社です。あなたもきっと仕事のやりがい、楽しさを実感できるはずです。会社にとって「人」とは「人材」ではなく「人財」(人とは財産)であると考えます。そしてスタッフ一人一人の成長が、会社の成長、発展であると確信しています。

We aim to provide an exciting market experience,
that will enrich your life.

株式会社 三善 代表取締役 川合利弘