

# わが社自慢 わが社の 社食

## 株式会社氣工社 1食120円! ほかほかの 美味しいランチ。

砂利の分級機など骨材生産機械の製造を事業とする、株式会社氣工社。同社の自慢は、本社（神奈川県藤沢市）にある社員食堂。社員の方々は1食120円の自己負担額で、温かいできたてのランチを食べることができます。推薦者である総務部係長の神保翼さん、同部の中尾美波さんのご案内で取材させていただきました。

### 栄養士が考案した定食と麺類の計4種類を毎日ラインアップ。

株式会社氣工社では、社員の皆さんが元気に働ける職場環境づくりに注力しています。2017年の本社社屋の建替えを機につくられた社員食堂もそのひとつ。業務委託先の給食会社の栄養士が献立を作成し、同社から毎日2人の調理スタッフが訪れて食堂付設の厨房を使って温かい料理を提供しています。

メニューは全て日替わりで、定食1種と麺類3種（ラーメン、うどん、そば）の計4品をラインアップ。事前に約2週間分のメニューが提示され、希望者は3日前までに食べたいものを申し込むスタイルです。自己負担額はいずれも1食120円です。



### 総務部のお2人に社員食堂の自慢ポイントをお聞きしました。



(推薦者) 神保 翼さん(総務部係長)

中尾 美波さん(総務部)

●好きなメニュー：  
鯖の味噌煮定食

●好きなメニュー：  
チーズハンバーグ定食

**神保さん** 「価格の安さもさることながら、周囲にお店が少ないので、昼ごはんを買いに行ったり、外食したりという時間も手間もなく、社内で気軽に栄養バランスの取れたおいしい食事を食べられるのが良いですね。特に定食メニューはバラエティに富んでいるので、メニュー表が出てくるのが楽しみになっています。また、部署の異なる社員たちが一同に集まる場所が社員食堂くらいなので、社員間のコミュニケーションの場にもなっています。社長や上司などと同席することもありますね。ランチタイムは12:00~12:50ですが、それ以外の時間も食堂スペースは開放しており、自販機でドリンクを買ったり、コーヒーパックを持参して給湯器のお湯でコーヒーを淹れたりといろいろ活用されています」。

**中尾さん** 「いつでも温かい食事を食べられることがいちばんかなと思います。しかも、栄養士さんが考えてくれるメニューなので、社員の健康を守るという面でも寄与していると思います。もちろん、1食120円の自己負担額で食べられるのも大きなポイントですね。個人的には、前職ではお弁当を持参していたのですが、荷物になりますし、夏場は傷まないか気を遣うので、そうした負担がなくなったことがうれしいです」。





## 清潔な食堂空間は社員のコミュニケーションの場としても機能。

社員食堂に足を踏み入れると、隅々まで掃除が行き届いた清潔な空間が広がります。昼12時を回ると、各部署から次々に社員の方々がやってきます。本社には約40名が在籍しており、お弁当持参の人や出張などで不在の人を除いて、約7割～8割の社員が社員食堂を利用しているとのこと。

社員は事前に予約していたメニューを厨房に伝えて、ほかほかの料理を受け取ります。麺類を注文しても、炊きたてのご飯と日替わりのスープ・お味噌汁は、大盛りもおかわりも自由です。食堂にはテレビが設置されており、テレビを観ながら食べる人、仲間同士で話しながら食べる人、一人で黙々と食べる人など、思い思いにランチを楽しんでいます。

ちなみに取材当日のメニューは、

定食が主菜にチキンカレー、副菜にアスパラコーンコロッケ、のり大根サラダ、ブルーベリーヨーグルト。ラーメンは味噌ラーメン。うどんはかき揚げうどん。そばはきつねそば。麺類にも副菜としてアスパラコーンコロッケとブルーベリーヨーグルトが付いてきます。いずれもボリュームがあり、副菜も充実しているので、おなかいっぱい食べられそうです。これなら社員の皆さんも大満足間違いなしでしょう。

### ■メニュー例



定食(チキンカレー)



かき揚げうどん



味噌ラーメン



きつねそば



### 原 智和さん

(営業部 副参事 / 2001年入社)

社員食堂ができる前は、仕出し弁当を取ってみんなで食べていました。その頃に較べると、その場でつくっていただいた温かいごはんが食べられるのはうれしいですね。昔から当社の福利厚生は充実していますが、120円でランチが食べられて大変助かっています。

● 好きなメニュー：カレーライス

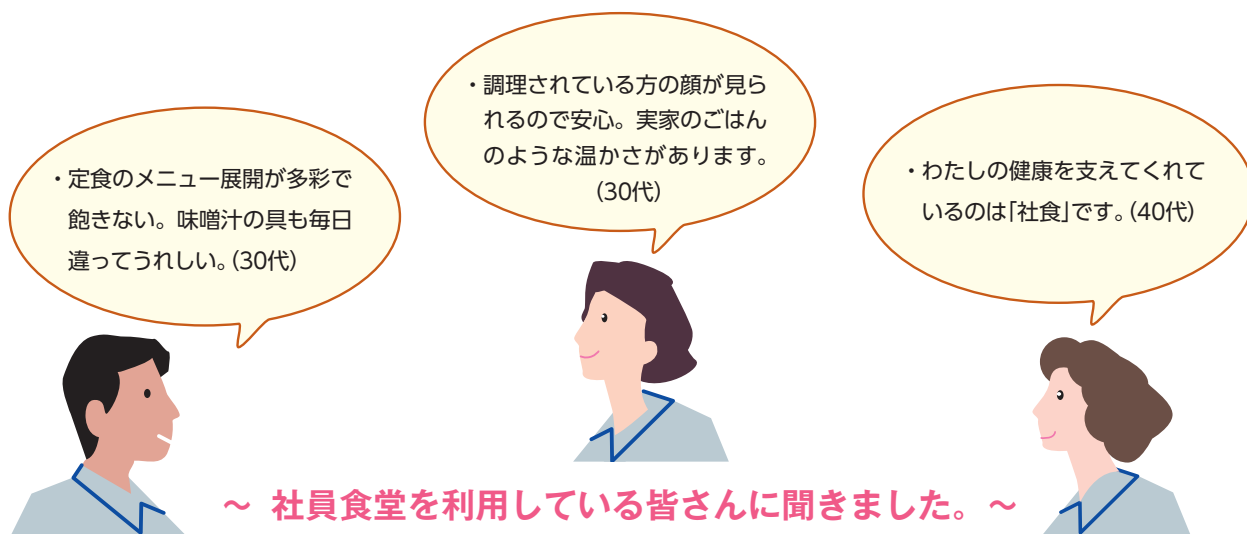


### 金指 裕紀さん

(営業部 係長 / 2019年入社)

出張が多いのですが、本社にいる時は社員食堂を利用しています。やはり価格の安さは魅力です。120円ではコンビニのおにぎりも買えないですから。企業努力のおかげですね。最近少しメタボ気味なので、カロリーが考えられたメニューが多いのもうれしいです。

● 好きなメニュー：麺類(温かいもの)、カレーライス



(充実の福利厚生)

## 人間ドックの無料受診など、手厚い福利厚生制度。

株式会社氣工社では社員食堂以外にも充実した福利厚生制度をそろえています。同社が標榜する“社員が元気に働ける環境づくり”の象徴的な制度のひとつが、40歳以上の社員は自己負担額なしで人間ドックを受診できるというもの。受診額の一部を負担する会社はあるものの、全額負担してくれる会社は希少です。40歳以上のほとんどの社員が同制度を利用して年1回の人間ドックを受診しているそう。また、40歳以上の被扶養者の配偶者は生活習慣病健診を受診できるという制度もあります。



休日が多いことも同社の特徴で、2026年の年間休日は132日<sup>(※)</sup>を数えます。有給休暇の取得率も高く、「上の世代が積極的に有給休暇を取ってくれるので、若い社員たちも取りやすい」(神保さん)とのこと。



そのほか、育児休暇や介護休暇、福利厚生施設として利用できる会員制ホテル・保養所など、社員のための様々な制度が用意されています。さらに年2回の社長面談の席では、社員が社長に直接意見や要望を伝えることができ、実現可能なものは採り入れているなど、同社の社員想いの姿勢がいろいろな場面で感じられます。

※2024(令和6)年の平均年間休日は112.1日(厚生労働省調べ)



「我が社の力で、より良い社会基盤の根幹を支え、  
循環型社会の未来も切り拓く」

商 号：株式会社氣工社 KIKOSHA CO.,LTD.  
本 社：〒252-0823 神奈川県藤沢市菖蒲沢15番地  
電 話：0466-48-3111(代表)



本社

札幌支店：〒006-0834 北海道札幌市手稲区曙四条2-5-27  
電 話：011-684-8881

九州営業所：〒811-2113 福岡県糟屋郡須恵町大字須恵800番地1 アルバスエ203号室  
電 話：080-1013-7225

設 立：1948年(昭和23年)9月

事業内容：① 建設機械、鉱山機械装置の製造、販売  
② 砂利・砕石生産機械装置の製造、販売  
③ 水質汚濁その他公害防止関連機械装置の製造、販売  
④ 各種廃棄物、建設副産物の処理及び再利用機械装置の製造、販売  
⑤ 汚染土壌の浄化、土質・水質改良に関する機械装置の製造、販売  
⑥ 太陽光発電システム事業を含めた再生可能エネルギー発電事業者向け装置の販売  
⑦ 前各号に付帯又は関連する一切の事業

<https://www.kikosha.co.jp/>

