

# 400の挑戦

次の100年も、楽しく、美味しく、健康な暮らしをお届けするために私たちができること。  
私たち一人ひとりが掲げた400の挑戦が生み出す青源の進化に、どうぞご期待ください。



次の 100 年への創造 / 青源にしかできないことにチャレンジする / お客様に寄り添う営業活動 / お客様からの依頼に迅速に対応 / 全課員が全お客様の対応をする / 常に新たな事への挑戦ができる / お客様が喜ぶ商品製造・販売ができる / PDCA が回せる / 新たな仕事に集中できる / 体調不良時に無理せず休暇取得 / IT の活用 / 毎月発酵に関わる食材や料理などに携わる / 営業と配送の分離 / デスクや営業車の整理整頓 / 同行時間を増やし対応 / お客様が喜んで下さる様な表敬訪問 / 朝礼での話は、15 分以内に！ / 感動と健康を与える商品提供 / 地場企業・お客様との繋がりや輪の拡大 / 朝一番、自分から笑顔で大きな声で元気に挨拶 / 顧客に沿った商品の提案と新規顧客創り / 青源の商品とお客様を繋ぐ伝道師に成る / お客様に喜んで頂ける商品造り / お客様に自社商品・体験の場を推進 / 活気のあるやりがいのある職場創り / お客様の声や情報を共有する / 国内外の発酵食に触れる / 発酵食の勉強会を通して知識・スキル向上 / 配送の効率化、営業しやすい環境創り / 配送・担当地区の効率巡回の構築 / pedio が企業の福利厚生枠に選ばれる / メニュー提案コンテスト開催 / 青源工場見学100 社来店を目指す / 営業キャリアプラン構築 / 自社内工場監査チームを結成する / 新商品のお披露目会開催 / 味噌で豊かな暮らしの実現 / イキイキと学び向上ある職場にする / 思考より行動を優先する / お客様満足のための提案、毎月2つ以上 / 教室事業を知人に呼びかけ発酵の素晴らしさを伝える / 毎月 400 円セットを販売 / 商品の魅力を最大限にお届けできる小売り看板を作成 / 小売りのお客様へスタンプカード作成・スタート / 販売ブースで 30 の日（みそのひ）イベント / チームワーク全開で残業ゼロチームに！ / ママが働きやすい環境を作る！ / 仲間に感謝をその場で伝えられる温かい職場を作る！ / チーム全体の活気に繋がる明るい挨拶 / 気持ちのよい職場作りの為、事務所の整理整頓 / インプットはアウトプットをへて初めて完成する / パーコードによる在庫管理 / 商品の理解力を深めるため積極的に学ぶ / 資材の過剰発注を無くしコストを削減する / 優先順位を明確にし効率よく受注業務を行う / 小売り客 400 名の特登録 / お客様がわかりやすい電話・メール・接客対応 / 直売所を季節の進化するレイアウトや飾り付け / 受注対応 1 時間以内 / 資材発注、受注業務を正確に効率的に行う / 挨拶を欠かさず笑顔で応対する / 元気な挨拶を忘れずに確認をしながら納品する / お客様目線を心掛け感謝の気持ちを持って対応する / 美点発見の実践 / 商品欠品がないよう品揃えと補充と賞味管理 / スキルアップの為、月 1 回勉強会に参加する / 継続的にシステムの確認をし、改善に努める / 在庫管理マニュアルを整備 / 出荷商品の場所の定位置化の徹底 / 明るく元気な挨拶や返事を心掛ける / 学びながらマニュアル作成を完遂させる / 毎月のおすすめ商品をご案内 / 味噌ソムリエ合格・資格取得 / 業務円滑化のためデジタル技術を学び活用する / 野外出荷スペースの風雨対策 / 気持ち良く働ける職場となるよう笑顔で行う / お客様へ青源の架け橋となるようベストを尽くす / 復刻版味噌キャラメル作成 / 自分の仕事によってお客様の笑顔を増やすチャレンジ / 月一回定時退社の実行 / 当月試算表の勉強会の開催 / 工場直売ならではの販売方法確立 / 「あなたにとっての働きやすさは？」アンケート実施 / 請求書発送の電子化 / 最高の趣の生産方法を見つけてみる / 仕事の成果を、各部門、各人毎に「見える化」/ 4s の徹底（リスク軽減）、お客様目線での行動をする / 生産技術の向上して個のスキルを高める / 栃木県の鑑評会で県知事賞取得 / 情報共有の強化（製造部の商品品質などの管理を行っていく） / 発酵フェスを開催する / 情報共有を行う（報連相を行い、作業の効率化） / 依頼された仕事に素早いレスポンスをする / マニュアル化 / 技術継承していく（分析技術の均一化） / 自分の天職は探すものではなく育てるもの / お客様向け「健康講話（無料版）」3 回実施 / 製造課が主体になり 5S 活動の伝道を主導する / 13 の徳目を毎日記入してスパイラルアップをする / 工具の取り扱い、作業終了時の床清掃を毎日行う / 作業場の整理整頓し生産力を上げる / 情報を全員が気にする姿勢作り / 流れるような在庫管理でお待たせしない生産 / 青源の味噌が最高と言える商品ブラッシュアップ / 機械配置の変更と修繕計画でストレス激減 / 「社長の落語会」40 名限定、無料開催 / 仕事の効率化で有給消化を無理することなく取る / 仕事のマニュアル化で誰もが強力な戦力となる / 自信は経験がつくる。準備では作れない / 良い味噌の追求！常に職人であれ！ / 商品や仕事に対して自信が持てるように責任をもって取り組む / 安心安全な商品作りを届けられるように、仕事に取り組む / 製品化作業を極める。苦手を克服する / 良い品質を常に出せるように行動する / 優先順位を明確にして自主的に行動する / 味噌作りの輪を広めていく / 人材育成と私の成長 / 報連相が出来る環境作り / 任された仕事はやり切る。残さないようにする / 言葉使いに気を付けて良いコミュニケーションをする / 確認作業を責任をもって安全に行う。仕事を任せて！ / 仲間を思いやり行動する。作業を覚える / 元気な挨拶と 4 回以上笑顔で会話する / 衛生環境の整った職場を完成させる / 現場リーダーとして、職場改善を沢山出していく / 作業時間の短縮と共に時短技術などのアイデアの共有 / 社員全員が「良い遣り手」になるための勉強会開催 / 仲間たちと沢山相談して色んなことにチャレンジ！ / 世界に通用する商品を出すアイデアを考える / 製品作りを丁寧かつ効率的にできる思考で考える / ピロ一機の見てわかるマニュアルを完成させる / これが青源の、日本の米麹甘酒です / 安心・安全に繋がる分析をする / 甘酒など発酵食品のさまざまな利用方法開発 / 確実な仕事の実行。確実な商品作り / 青源の顔になれる甘酒作り / 若手に引き継ぐ / 元気なベディオ南を継代培養する / 迅速な分析、スムーズな連携 / 報連相を密に行い、風通しを良くする / 清潔な作業スペース、共有スペースのために率先垂範する / ベディオの認知拡大 / 安心・安全のお墨付きを / ノウハウの引継ぎ・マニュアルを進化させ、人材育成をしていく / 時間を上手に使い、効率的に働く / 実際に味噌に手を触れて、身近に（詳しく）なる / 自分の作業に責任を持ち、品質の維持を怠らない / フォローしやすい品管室 / 栃木県民全員に pedio を飲んでもらい健康になってもらう / 青源の更新を楽しみに待ってもらえる SNS 発信！ / 青源グッズの発売！ / 青源の蔵つきの菌で世界を健康にする！ / pedio 海外発売 / pedio スタンドを都心に開設！ / 全社員参加型イベントの定期開催！ / 仲間の頑張りが見える化する仕組みを作る！ / 助け合い青源ワンチームの構築！ / pedio 県内認知度 100% / 青源のグローバルファンコミュニティを作る！ / 欲しい、贈りたいが見つかる魅力ある EC サイト作り / 腸活講座を受講し、健康情報も発信する / 座談会を開催して健康コミュニティを作る！ / 常にキャンセル待ちの他にはない教室を作る / 仲間とのコミュニケーションの場を作る / 各業務の明確化で、ワンオペ業務をゼロにする！ / 優先順位を意識しチーム内の業務効率化をはかる / 全社員を HP で紹介し、顔の見える会社を目指す / お客様の心を掴んで引き込む講師を目指す / 教室内容の全てが分かる案内ツールを作る / 社内の IT リテラシーを UP する / 会議の効率化推進。発言しやすい職場にする！ / 他部署と連携をとり EC 内在庫ゼロをなくす / お味噌仕込みのオリジナル紙芝居を制作する / お客様との架け橋「青源通信（仮称）」発行 / 社員の健康を支えるエクササイズ案の提案 / 暑気払い、新年会の開催 / 現場の声に耳を傾ける事を忘れない / 味噌教室を通じて食文化を次世代につなぐ / また来たいと思える魅力ある売場づくり / スタッフの個性を活かし環境のよい職場づくり / 生産者の顔が見える商品紹介 / 地元の古くから伝わるレシビを復活させる / 目配り、気配り、心配り / 笑顔でもおもしろい店へ / 来て、見て、体験して通じた食文化開発 / 利益確定を急がない。与えることから始める / 発酵食品を活用し普段使いに積極的に取組む / 発酵の知識を身につける / 商品知識を増やしお客様に合せて商品を提案 / 青源商品を知ってもらうため知識をつける / ヒット商品の開発 / 職場環境の整備、コミュニケーションをとる / 仲間が楽しく働けるお店へ / スタッフ向け楽しい発酵ワークショップ開発 / 活気ある職場にするため健康維持を心がける / 風通しの良い職場であるよう、毎日笑顔で！ / 仲間と意見やアイデアを共有 / 元気なコミュニケーションを心掛けたい / 「Good Job 社員表彰」四半期毎 / 米こうじがつかれるようになる / 発酵過程の味や香りの変化を知ってもらう / 健康を意識できるお店へ / キッチンカーのオープン / 他地域の味噌を試し青源味噌との違いを学ぶ / 老若男女から愛される青源本店を目指す / 接客品質を高めリピーター獲得 / 発酵、特に麹について学びたい / みそ製造技能士の資格を取得する / 1 シーズン最低一個の新商品を入れる / 全商品に POP やサンプルをつける / 各業務のマニュアルを作成する / 全スタッフが PC 業務ができるようになる / みやげん発のヒット商品を産み出す / 端末ミス年間 0 / レジ業務のミス 0 を目指す / レジのミス年間 0 / 味噌ソムリエを取得しお客様の役役に立つ / お客様のニーズに応えるための勉強をする / 餃子の試食販売をしたい / 外国のお客様の為に英語を覚える / 間屋の納品スケジュール表を毎月作る / 発注漏れ 0 を目指す / 全間屋の発注できるようにする / 発注できる間屋を増やす / PC の入力業務ができるようになる / 聴覚障がい者の方のために手話を読みたい / 開店作業を一人で出来るようになる / 食品衛生責任者を取得する / 伝達ミスを無くす為の案を出し、実現させる / デンソーの PC 処理を完璧にする / 年間売上を 5 億にする / 託児所設置でママさんもイキイキ働ける職場作り / 全社員が繋がるツールを作り心を繋ぐ / 業務を中間層のスタッフが出来る様に育てる / 新人を 1 から育て切りたい / 検品作業の為に間屋と商品を完全一致させる / 最後までレジのミスをしない / お客様の求める物に率先して対応する / お客様に一番に声掛けする / レジのミスをしない / お客様の質問に答えられるようノートを作る / ヤマト配送の案内を一人で出来るようにする / スムーズな会計を出来るようにする / 開店作業を一人で完結させられるようになる / 検品を完璧にこなせる様にする / 商品と間屋を覚えきる / 商品と会社を一致させて覚える / 検品作業ができるようになる / 品出しを覚える / 配送業務を覚える / 商品と間屋を一致させる / 仕入れ入力処理ができるようにする / 配送手続きを自分で完結させる / 商品一つ一つの説明をできるようにする / 品出しのために商品を見る / 商品のメーカーを覚える / 英語での接客を出来るように勉強する / 年間レジミス 0 / 配送受付を一人でできるようにする / お客様の質問に対応できるように勉強する / 丁寧な言葉づかいで接客する / 商品の名前と場所を一致させる / 開店作業を最後までできるようにする / レジ締め業務を最後の工程まで覚える / 荷詰め時に的確な袋を選ぶようになる / 商品の種類をすべて覚える / 配送対応を一人でできるようにする / 配送の手続きを完璧にする / 全商品とメーカーを紐づけて覚える / レジ業務を全てこなせる様になる / 1 品でも多く商品を試し勧める材料にする / 笑顔を決やらず接客する / モバイルオーダーシステム導入 / 青源の餃子、海外進出を目指す / パセオ飲食店内、坪月商 TOP を目指す / 負担がかからない勤務体制 / 接客業務研修制度の設立 / 今より商品提供のスピードを上げる / 障害のあるお客様対応のため手話を覚える / お客様を待たせない、スムーズな商品提供 / 活気のある店作り / お客様の立場に立った接客をする / 温かい商品は温かいうちに提供する / インバウンドに対応した英語力を身につける / 作業工程の確立 / 何事も瞬時に対応できるようにする / いつでも綺麗な職場環境を心掛ける / 感謝の気持ちをお忘れしない / 若い人たちの意見を取り入れる / 混雑時にはホールに出でフォロースをする / 相互理解を深める / パセオ店オリジナル商品の発案 / 業務全体がスムーズに運ぶシステムを考案する / ホールが間違えないよう的確な指示をする / 士気を高める / 経験を活かした接客対応 / 全員が分かるよう、使う物の配置を決める / 物腰が柔らかい言葉遣いと所作を磨く / 盛り付けに気を配る / 商品提供時に笑顔でわかりやすく説明する / お客様に柔軟な対応、丁寧な接客を心掛ける / 会計の際のレジミス 0 / 商品をわかりやすく説明出来る様にする / お客様を待たせない、スピーディーな動き / オーダーミス 0 / キッチンとホールを繋ぐ声掛け / ミスが起こらないよう、サポートする / ホール以外の仕事も覚える / 厨房の仕事も手伝えるようにする / レジ締めを覚える / 勤務中のミスを無くす / 戻る時に手ぶらで戻らず空いた物をさげる / 活気を付ける、お客様へ大きな声での声掛け / 丁寧な言葉使いをおぼえ接客をする / 接客で使える英語のフレーズを覚える / お客様の様子を見て、積極的に声を掛ける / 業務マニュアルを見直し改善する / 常に笑顔を意識した接客をする / 仲間とのコミュニケーションを大切にする / レジのミスを年間 0 にする / 回転率を上げる為の動きをする / 外国人のお客様に対応出来る英語を学ぶ / 大きな声で挨拶、接客をすることを心掛ける / 最後まで丁寧な接客をする / 笑顔＋一言添えての接客をする / 明るく元気にお客様を迎え入れる / 全体の状況を把握し言われる前に行動する / コミュニケーション大切にする / 勤務中ミスを無くする / 全体状況を把握する / 周りをよく見て常に行動する / ホール以外の業務を覚える / 感謝を伝えるポジティブな声掛けを意識する / 早く全ての作業を覚える / 発送の手続きを完璧に覚える / 作業効率を上げる為の提案をする / 作業チェックシートを作る / 効率良く動く / 周間に細かく伝達をする / 下げ膳がスムーズに行える配置や動線を考える / 教わったことはメモを取る / ベディオ年間売上 1 億円 / 顧客管理システム構築 / IT 化推進（熟成管理デジタル化） / 味噌教室講師を出来るようにして技術の知識を活かしたい / 青源いいね！広がる活動 / 安全安心＋効率アップな製造部運営 / 送ってうれしい青源の発酵食品 / キャリアアッププランの構築 / 属人的業務ゼロ / ストレスの無い働きやすい工場作り / google での社内情報の共有化 / 笑顔溢れる働き環境作り / 環境を変えて、強い人材を作る / 若手に引き継ぐ / 業務改善のためのフローチャート作成 / 店舗間ハイブリットシフトの構築 / IT を取り入れた工場全体のデータの見える化による情報共有 / DAS との連携で EC サイトのプロモーション / チャレンジ環境作り / 生産管理法を学習。在庫しっかりある状態 / 分かるマニュアル、見えるマニュアル作り / 栃木県産原料を使用した安心安全の商品作成 / しもつけ工場インスタ開設 / 居心地の良い空間作り、細部への配慮 / 各ジャンルベスト 10 品紹介 POP をつける / 本店から食文化を通じて広がる地域の和 / 最高の原料を扱える喜び / 味噌汁促進委員会発足 / 提案、要望などサポートし合える体制を作る / 有給取得率を上げ働きやすい環境を作る / 目標に向い業務の効率化と情報の共有をする / 仕入れ先様と交流を深め良い関係を築いていく / 相互に影響しあい統合させて双方の充実を高める / 働きながら学べる環境作り / 粗利率 38% を目指す / フードロス削減を目指したものは売切る / 青源味噌一県民認知度 100% / 離職率 0% / 就職したい企業県内 No.1