

400の挑戦

次の100年も、楽しく、美味しい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・お得意様との繋がりの輪の拡大／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なる／お客様に喜んで頂ける商品造り／お得意様に自社商品・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・担当地区的効率巡回の構築／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／味噌で体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／小売りお客様へスタンプカード作成・スタート／販売ブースで30日の日（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！／チーム全体の活動に繋がる明るい挨拶／気持ちはよい職場作りの為、事務所の整理整頓／インプットはアウトプットを初めて初めて完成する／バ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名の名簿登録／お客様がわかりやすい電話・メール・接客対応／直売所を季節の感じられ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／元気な挨拶を忘れないで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とは？」アンケート実施／請求書発送の電子化／最高の麹の生産方法を見つけてみせる／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ピアイラップをする／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／流れの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プラッシュアップ／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責任もって取り組む／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動的に行動する／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／任せら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。作業を見る／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「良い造り手」になるための勉強会開催／仲間たちと沢山相談して色々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／ビロー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らなる利用方法開発／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／元気なペディオ菌を継代培養する／迅速な分析、スマーズな連携／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／ペディオの認知拡大／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、人財育成をしていく／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／フォローしあう品管室／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幸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作成する／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／味噌教室と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つくり／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ピを復活させる／目配り、心配り／笑顔でおもてなしできるお店へ／来て、見て、体験して楽しい教室開発／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／青源商品を知つ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／米こうじがつくれるようになる／発酵過程の味や香りの変化を知つてもらう／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お役に立つ／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／全間屋の発注をできるようになる／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／聴覚障がいの方のために手話を覚えたい／開店作業を一人で出来るようにする／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／スマーズな会計を出来るようにする／開店作業を一人で完璧にこなせる様にする／商品と間屋を覚える／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／配達業務を覚える／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なる／配送手続きを自分で完結させる／商品一つ一つの説明ができるようになる／品出しのため商品を覚える／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なる／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／閉店作業を最後までできるようになる／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べるようになる／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なる／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勤める材料にする／笑顔を絶やさず接客する／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／バセオ飲食店内、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、スマーズな商品提供／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／何事にも瞬時に応できるようになる／いつでも綺麗な職場環境を心掛ける／感謝の気持ちを忘れない／若い人たちの意見を取り入れる／混雑時にはホールに出てフォローをする／相互理解を深める／バセオ店オリジナル商品の発案／業務全体がスマーズに運ぶシステムを考える／ホールが間違えないようの的確な指示をする／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を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てる物をさげる／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為、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／感謝を伝えれ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／作業チケッキットを作る／効率良く動く／周囲に細かく伝達をする／下げ膳がスマ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／ペディオ年間売上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／送つ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／店舗間ハイブリッドシフトの構築／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作ったものは売却する／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