



越後魚沼 へぎそば

小嶋屋総本店



1

仕事内容・制度

2

若手活躍

3

地域貢献

4

インターンシップ紹介

5

質問タイム



新潟・日本を代表する食文化

近代の100年フード部門 ～明治・大正に生み出された食文化～

令和4年度認定

令和3年度認定

へぎそばは「100年フード」として
文化庁から認定されている
食文化の一つです。

さらに歴史が深い点が評価され
「有識者特別賞」を受賞しています。

- 1 ふのり
- 2 手繰り
- 3 へぎの容器

この3つの要素を兼ね備えているのが、
新潟県の誇る「へぎそば」です。



会社概要

会 社 名 株式会社 小嶋屋総本店

創 業 大正11年

設 立 昭和46年11月

所 在 地 新潟県十日町市中屋敷520-6

資 本 金 1,000万円

従業員数 約350名（社員70名）

事業内容 ヘギそばの製造・販売・提供

- ・ 国際規格対応の製造工場で商品管理
- ・ 新潟県内8店舗でフードサービス
- ・ お客様に寄り添う店舗づくり
- ・ ECサイト展開で全国に通信販売
- ・ 企画商品の立案やマーケティング



01

事業 / 仕事

Business / Job

経営理念

常にお客様に**喜びと感動**を与え、
もって社員ともども真の繁栄を期する

お客様のために店舗の雰囲気作りや
商品の品質、サービスレベルの向上に
勤めています。

社員重視の考え方と社員の**感性を磨く教育**に
取り組み続けていきます。



へぎそばの製造

一貫した工程を品質管理し、お客様に感動していただける商品を提供しています。



【認証取得規格】

- ・ ISO9001 (国際規格:品質マネジメントシステム)
- ・ HACCP (製品の安全性確保のための衛生管理手法)



へぎそばの販売

へぎそば(生麺、乾麺)の産直販売

通信販売事業



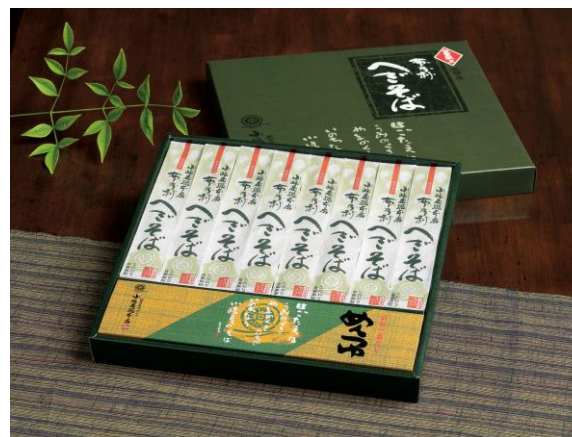
新潟県の特産物と生へぎそばの
期間限定セットが大人気



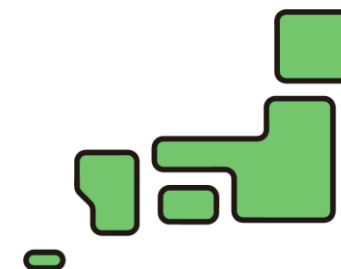
卸事業



新潟県内のスーパー、
全国の百貨店、量販店など



催事販売



全国各地にイベント出展中
北海道から鹿児島県まで幅広く
へぎそばの魅力を広めています



へぎそばの提供、店舗づくり

小嶋屋総本店は主に**フードサービス業界（外食産業）**に属しています。

創業以来独自の「お料理・おもてなし」で「喜び」「感動」を提供しています。

業務は徐々に**管理・店舗マネジメント**へシフトします



店舗づくり

改善活動

教育・採用

接客・調理



02

若手活躍

Next Generation

アイデアを形にできる！

- ・プロジェクト参加
- ・フェアメニュー開発
- ・催事出店ヘルプ
- ・改善活動企画
- ・へぎそばアカデミー

それぞれの
活躍の場が
広がっています！



若手社員の活躍

- WIN-WINプロジェクト
 入社1～3年目の社員を中心に
 アイデアを形にするをテーマに活動しています。
 SNSマーケティング、社内報発行、動画作成など
 活動は多岐にわたります。

各店舗の改善活動の報告会

docs.google.com/spreadsheets/d/1SxT6pf4EZeZU1KLyXV0d4GW09DVEOL2Bmkd8Q70/edit#gid=1762076813

202310webチームワークシート

	例 (過去のアンケートで実際にあった意見です)	Qクオリティ 商品品質	Hホスピタリティ おもてなし	Aアトモスフィア 雰囲気
2	米やそばの産地をメニューに記載したらどうでしょう。	量が多いとありがたい	お願いしたサービスを忘れられる時がある	身だしなみが崩れている方がいて気になった
3	どんなお客様からの要望なのかターゲットを予想する。			
4	メニューに記載すると変更があった際に対応できない。サンプルケースの前にホワイトボードを置いて、米や野菜の産地を記載する。	商品の値段と量が釣り合っていないと思われるため寄せられたコメントのため、蕎麦であれば一手びれ34g、大根おろし単品では100g等の決められた基準量での提供を徹底する。(例:蕎麦ポジションの方は最初の盛り付けを計量し、その後のグラムも安定させる)	混雑時だと次々に頼まれごとが重なっていき、自分の中で優先順位が分からなくなり頼まれた事を忘れてしまうというパターンが多いため、インカムや口頭での周知を徹底することでサービスの崩れをなくす。	出勤時から仕事中に崩れているのか判断が難しいところではあるが、出勤時は同じ時間から入る同僚とチェックし合ったり、仕事中はお客様の前に出る前に自分の服装が崩れていないかを確認してからホールに出るなど、お客様に指摘される前に整える

社内報作成



動画制作



キャリアアップ

一般社員からマニュアルを整備し
チャレンジ&ステップアップできる環境が整っています。



研修制度 - へぎそばアカデミー

リーダーシップ

幹部研修

マネジメント研修

中堅社員スキルアップ研修

業務マニュアルプロジェクト

トレーナーミーティング

キッチンリーダー研修



1年目

新入社員研修

フォローアップ研修

新人調理研修



ホスピタリティ

おもてなしプロジェクト

ホスピタリティ研修

調理研修

WIN-WINプロジェクト



03

地域密着

Community Revitalization

新潟で働く魅力

- 1 地域の活性化に貢献できる
- 2 マイカー通勤なら通勤時間が短い
- 3 生活費を抑えることができる

新潟ならではの
伝統的な食文化を
広めることができる
仕事です！



新潟県内に8店舗出店

- ・ 小嶋屋総本店…7店舗
- ・ 旬彩和膳一翔…1店舗



【総本店・本社】

(十日町市 ※旧中魚沼郡川西町)
大正11年(1922年)創業
平成17年(2005年)6月新築移転



【亀田インター店】

(新潟市中央区)
平成4年(1992年)1月出店
平成20年(2008年)10月新築移転



【燕三条店】

(燕市)
平成7年(1995年)7月県央店出店
令和5年(2023年)11月新築移転



【小針店】

(新潟市西区)
平成9年(1997年)4月出店



【長岡喜多町店】

(長岡市)
平成14年(2002年)11月出店



【松崎店】

(新潟市東区)
平成17年(2005年)10月出店



【新津店】

(新潟市秋葉区)
平成29年(2017年)7月出店



【旬彩和膳一翔女池インター店】

(新潟市中央区)
平成13年(2001年)11月出店

ひとり暮らしを応援しています！

・借上社宅制度

自己負担額は年齢・入社年数で設定、
22歳新卒入社の場合は
家賃15,000円+光熱費を自己負担

マイカー通勤可・駐車場完備
家具家電付きですぐに暮らせます。

・勤務地

新潟県 新潟市 燕市 長岡市 十日町市

20代社員の社宅利用率

60% 



新潟の食文化を広める

へぎそばは、新潟県を代表する食文化ですが、
県外での知名度はまだまだです。

次の100年に向けて小嶋屋総本店は

- ・ そば粉を使った新商品
- ・ 県外への出店
- ・ 海外通販事業

3つの目標を持ち

さらに進化していきます。



「お客様に喜びと感動を与える企業を目指して」

04

インターンシップ オープンカンパニー Internship

選べる4つのプログラム！！

- 1 自己分析×業界研究
- 2 工場見学×衛生管理
- 3 商品企画×店舗づくり
- 4 マーケティング×リサーチ

対面&オンラインで
受付中！！

