

報道関係者各位

**働き方改革、健康経営を成功に導く社内コミュニケーション
8事業部の社員が参加 仕事と学びと遊びをイベント通じて体験
～農作業や登山、社内調理実践会を通年で自主企画～**

オフィスのデザイン・レイアウト・移転事業や安心安全にこだわった食の店舗運営事業などを多角的に展開する、株式会社翔栄クリエイト(本社:東京都新宿区 代表取締役:宇佐神 慎)は、2018年7月に新オフィスへの移転を行いました。グループ企業を含め全8事業を展開する当社は、新オフィスをきっかけに部署間コミュニケーションを更に活性化させる為、交流の仕組みやイベント企画に取り組んでいます。



収穫体験会



社内調理実践会の様子

■背景

事業の多角化、それも他業界に渡った事業展開を進めるにつれ、同じ社内でも他事業部とのコミュニケーションが減り、社員の顔や名前、取り組み内容が分からなくなるという課題が出てまいりました。そこで当社では新オフィスへの移転をきっかけに各事業部間のコミュニケーションを活性化し、より結束力を高めるため様々な制度新設や設備新設、社内イベントを行っています。今回はその中から、最近の事例をご紹介します。健康経営の実践や共有理念の浸透による社内連携の充実など、新しい働き方を実現するための取り組みのご参考にしていただければと思います。

■取り組み事例 ～社員が次々に参加型の企画を提案～

(1) 自社圃場での、作付けと収穫体験会 (9/28 作付け、11/4 収穫を実施)

安心安全な食へのこだわりから、固定種・在来種の種で無農薬・無化学肥料の自然栽培を行っているアグリ事業部では、群馬県前橋市と茨城県龍ヶ崎市で圃場を運営しています。こちらでの農業体験会には、「安心・安全にこだわった食の店舗事業」から東中野店の店長、運動と食事を通じ体の中から体質改善に取り組むメディカルダイエットジム「ピセットフィット」のチーフトレーナー2名が参加。ともに健康関連事業のメンバーが集まり、アグリ事業部の圃場担当者の指導のもと、今回は「カブ」と「小松菜」の作付け体験と約1か月後の収穫を実地で行いました。



ビセットプラザの店長の参加は、同圃場で収穫した野菜の店頭販売も見越したもの。またビセットフィットでは、単純にやせるだけではない総合的な身体づくりを提案しており、食の生産部分を体験することで実感のある活きた食事指導につなげます。

9月末に植えたこれらの作物は、11月にほぼ同メンバーで収穫。どちらのステップも体験することで、充足感はひとしおです。さらに収穫した作物は自社オフィスで仕分けをして、社内価格で販売。社員への発表や提供を通じて、グループ全体の食への意識向上に貢献しました。社内販売も含めた今回の体験は、他事業部においては健康に対する企業理念を共有するための一助となっています。

(2)社内調理実践会(11/6～開始。以降も日々開催されています)

上記自社圃場での作物を用いて、新オフィスに設けられたキッチンスペースで実際に調理を行い、社内に振舞われました。

***カブの菜っ葉ご飯**

葉と小さな茎を使って塩揉みとし、混ぜご飯とおにぎりをつくって社内で無償提供。あっという間に15合を完食しました。

***サラダ&ピクルス**

カブと小松菜のサラダです。カブの葉、小松菜、ヒヨコマメ、カシューナッツ、ゴマ、オリーブ油でつくりました。カシューナッツはビセットプラザの取扱商品で、他材料もすべて有機食材・有機食品で構成されています。

ピクルスは、前日に社内販売されたカブと人参を社員が漬けたものです。

たまたま隣の打合せスペースで当社代表がビセットプラザ関連のミーティングを行っており、作ったばかりのサラダをお客様にもご賞味いただきながらのミーティングとなり、有機作物の魅力を味わいながらお伝えすることもできました。

***人参の炊き込みご飯(カブの塩漬けまぜ)**

人参は生産管理のうえで間引きを行った生育前のもを使用。小さくてもしっかりと人参本来の濃い味がします。この人参をご飯と炊き込み、カブの塩漬けと混ぜて無償にて提供しました。

調理実践会のすぐ横では、野菜の社内販売も実施。試食しながらの販売は大変好評で、たくさんの作物が売れると同時に、調理や販売、食事を通じて事業部の垣根を超えたコミュニケーションが生まれました。販売品種は、小松菜、ケール、カブ、人参、大根、落花生、枝豆。いずれも固定種・在来種となっています。

(3)高尾山登山・バーベキューイベント(11/3 実施)

当社では福利厚生施策の一環として、社内イベントに対する補助金制度を新設しました。条件を満たして認められたイベント企画には、会社から金銭補助(3,000円/人)を行うという制度になっています。その条件のひとつとなっているのが3事業部以上のメンバーが参加するというもので、こちらは事業部間の交流も目的としています。

今回のイベントでは高尾山への登山とバーベキューを実施。ブランディング事業部、アグリ事業部、管理部、株式会社ビセット、株式会社翔栄ウエルネスのメンバーが参加した、規模の大きなものとなりました。



(4)クリスマスツリー・デコレーションイベント(11/22 実施)

当社オフィスは西新宿の道路沿いに面しており、外からも中の様子が見える設計となっています。そこでクリスマス時期に合わせて社内にツリーを設置。その飾りつけイベントを行いました。就業時間後に10~20名のメンバーが参加したイベントとなり、また同時にアグリ事業部提供の野菜とピセツプラザ事業部提供の食品で、オーガニックフードでの軽食会としました。社内にいるメンバーが必然と通ることになる多目的共有スペースでのイベントは、ひょこっと立ち寄りやすい気軽な参加も可能であり、普段業務上の関わりがあるかではなく、いつもと違うメンバーでのコミュニケーションも生み出します。



道行く方にもクリスマス気分を感じていただける、素敵なデコレーションができたと思います。

(5)七草粥(1/7 実施)、小正月(1/15 実施)

年明け最初のイベントは、自社農場の安全野菜「小松菜(江戸時代は小松菜を活用)、かぶ(すずな)、大根(すずしろ)」をつかった七草粥です。年始初日に社員の無病息災と自社農場の豊穡を祈りいただきました。

また、1/15(火)には、正月の終わりを締めくくり「小豆粥」を食べる「小正月」を実施。京阪地方では「女正月」とも呼び、年末年始と忙しく働いた女性の労をねぎらうため、男性が家事を行うという風習に倣い、アグリ事業部の男性スタッフが、小豆粥の調理を行いました。



(6)ベジちらし寿司、さくらまんじゅう(2/25 実施)

「上巳」は3月3日にあたり、桃が咲く時期と重なることから「五節句」の一つの、「桃の節句」になります。自社圃場で採取した大根を、ピセツプラザにて切干大根にしてそれを具材の一つとしたベジちらし寿司や、ピセツプラザ自家製のさくらまんじゅうを社内キッチンで調理し、試食。ちらし寿司具材のピーツは、火のように真っ赤な野菜、食べてみると、その見た目ほどクセはなく、実は「奇跡の野菜」「食べる輸血」と言われるくらい栄養が豊富。改めて食材の大切さを全社で共有することができました。



当社では今後も社内でのイベントを継続して行い、働き方改革と健康経営の実践に努めてまいります。

【会社概要】

会社名： 株式会社翔栄クリエイト
代表： 代表取締役 宇佐神慎
本社： 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 1-8-1 新宿ビルディング1階
URL: <https://syouei-corp.net/>
TEL: 03-6894-2211
設立: 1997年8月
資本金: 1億円
従業員数: 100名(グループ全体)
事業内容: 太陽光・バイオマス発電所の設計施工事業
お客様の業績向上を目的としたオフィスデザイン事業
電気工事・建築設計施工事業
経営陣向け Web 活用研修事業
安心安全にこだわった食の店舗「ビセットプラザ」運営事業
無農薬の露地栽培・植物工場、畜産、養鶏、養殖事業

【翔栄グループ】

■株式会社 翔栄クリエイト

- ・クリーンエネルギー事業部(CE) 太陽光・バイオマス・風力発電システムの設計・施工事業
- ・クリエイティブ事業部(CR) 業績向上を目的としたオフィスの設計・施工事業
 - ・設備工事・建築事業部(EL) 電気工事設計施工 / 建築設計施工事業
- ・ブランディング事業部(BR) 経営陣向け Web 活用研修「Web 担」事業
- ・ビセットプラザ事業部(BP) 安心・安全にこだわった食と商品の店舗「Be-set Plaza」運営事業
- ・アグリ事業部(AG) 無農薬の露地栽培・植物工場、畜産、養鶏、養殖事業

■株式会社 翔栄ウエルネス (WE)

水素水サーバーおよび災害ソリューション製品の企画・販売・代理店統括事業

■株式会社 ビセット (BF)

メディカルダイエットジム「ビセットフィット」運営事業

<プレスリリースに関するお問い合わせ先>

翔栄クリエイト 広報事務局

TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788 E-mail:pr@netamoto.co.jp

担当: 伊藤(携帯:080-3711-6561) 杉村(携帯:070-1389-0175)