



れいとう
冷凍めん
はいずみ
製造・販売

かぶ しき がい しゃ

株式会社サンデリックフーズ

本社／泉佐野市住吉町28-16

TEL.072-461-0251 <https://sundelic.com/>

創業／1987年(昭和62年) 従業員数／323名(2025年10月)



もっと、くわしく
見てみよう！

職場見学可能です

? 年間2億3000万食の冷凍めんを作っているのはどんな会社？



業務用、家庭用、海外輸出用の冷凍めんを幅広く製造している会社です。

みなさんも知っているファミリーレストランや回転ずしチェーン店の冷凍めんを製造している会社です。前身は手打ちうどん店で、自家製の冷凍めんが評判となり、製めん事業を中心に展開。外食産業を支える業務用、プロ品質の商品をスーパーで販売する家庭用、さらには海外輸出用まで、幅広く製造しています。食品業界の国際的な安全認証規格である「FSSC22000」に認証された工場で、新しい安心安全な商品づくりに挑戦しています。



どんな商品を
取り扱っているの？

うどん、ラーメン、スパゲティ、そばなど多彩な冷凍めんを製造しています。業務用、家庭用と用途に応じて商品を展開しています。

業務用冷凍めん



業務用の商品は、めんの種類や太さ、量、味などニーズにきめ細かく応えた商品を取り揃えています。海外向けのラーメンなども製造しています。

家庭用冷凍めん



プロが選ぶ高品質の冷凍めんを家庭用に製造・販売しています。乳幼児向けのやわらかいうどんのミニタイプの商品なども好評です。



たくさんの種類の商品の一部をご紹介します！

業務用のうどん・ラーメンをはじめ、様々な商品を開発。特に「麺名人」は、サンデリックフーズが販売する冷凍麺のブランド。業務用で培った製法を市販用にアレンジした、こだわりのブランドです。



海外用冷凍めん

海外向けには卵不使用のラーメンなど、それぞれの国の事情にマッチした商品を提供しています。



家庭用「冷凍なにわうどん」

手打ち製法で仕上げたもっちりした食感の冷凍うどん。使いやすい100gのミニうどんも人気です。



家庭用「つるつるうどん」

つるつるしたのど越しが自慢のこだわりうどん。縁のある地元出身タレントがイメージキャラクターです。



冷凍うどんが
できるまでの工程は？



製めんから箱詰めまでの工程を、機械と人が調和して製造しています。



社会貢献やSDGsの
取り組みは？



省エネとCO₂
削減にも貢献中！

製造工程の中では廃棄処分となるめんが出ます。それを地元ブランド豚の養豚場提供し、エコフードとして再利用しています。また、消費する電力の一部をクリーンなガスで自家発電し、排熱を有効利用して省エネとCO₂削減を実現しています。



働く人の声を聞いてみよう！

Q&A

Q.どんな仕事をしているのですか？

うどんやスパゲティなど、冷凍めんの製造ラインの作業を任されています。日々やれることが増えてきたことにやりがいを感じながら、取り組んでいます。

Q.この仕事を 選んだ理由は？

黙々と集中して行う作業が自分に向いていると思ったからです。



製造部
まつ 明か
松岡 さん

Q.仕事内容を教えてください！

安全な商品づくりと、スタッフが安全に作業できているか、全体を見て管理、指導しています。その日の作業が順調に終了した時に達成感とやりがいを感じられる仕事です。

Q.仕事で心がけて いることは？

単純作業の中にも自分なりに工夫をして楽しみを見つけるように心がけています。



製造部主任・ライン長補佐
みづ つか
吉浦 さん

Q.この仕事を選んだきっかけを教えてください！

主に工場での冷凍めんを作る機械の調整をしています。食べることが好きなので、食に関わる仕事をしたいと考えました。大切な食生活を支える仕事で、やりがいがあります。

Q.今後の目標を 教えてください！

知識と経験を増やして、短時間で機械のメンテナンスができるようになりたいです。



製造部
ふか せ
深瀬 さん