



洗剤の

開発製造・販売

セツ株式会社

本社／堺市西区築港新町1-5-10

TEL.072-280-2650 https://www.settsu-inc.com/

創業／1889年（明治22年） 従業員数／122名（2025年5月現在）



もっと、くわしく
見てみよう！

出張授業可能です

？ 食べ物屋さんの食器などが きれいなのはどうして？

**おいしく、安全に食べてもらうために
専用の洗剤が使われているからです！**

飲食店の食器や調理道具がいつもピカピカで清潔なのは、洗剤や除菌剤などのおかげです。私たちは、菌やウイルスを防ぐための洗剤やアルコール製剤を作っていて、商品は全国の飲食店や食品工場などで使われています。『キレイと安心の、その先へ。』を目指して、食の環境を支える、社会にとって大切な仕事をしています。



？ どんな商品を作っているの？

**洗う・除菌するための洗剤や
アルコール製剤です。**

1. 液体洗剤

食器洗いや油污、床掃除などの用途があり、主に飲食店などで使われます。



水や原料をレシピ通りに配合しないと商品の品質が安定しません。配合には、正確に手順を守ることが大切です。

2. 粉末洗剤

近年では液体洗剤の濃縮化が進み、液体洗剤が主流となりつつありますが、液体よりも濃縮化が可能であり、頑固な汚れや油污に優れた洗剤が多く特殊な用途に利用されることもあります。



3. アルコール除菌剤

テーブルや調理台の清掃からおもちゃの除菌まで活用でき、飲食店や病院で菌やウイルス対策に使われています。さらに、食品由来の原料のみで作られた商品もあり、口に入っても安心です。



Point! こんなところで使われているよ！

飲食店の食器用洗剤



飲食店では食器用洗剤を使います。自動食器洗浄機には専用の洗剤を使います。

飲食店の除菌アルコール



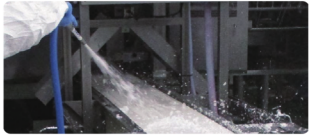
テーブルは洗剤で拭いた後、アルコール除菌剤をスプレーして衛生管理を徹底。

飲食店の衣料用洗剤



タオルや制服などは衣料用洗剤で洗濯。液体や粉末などさまざまな洗剤があります。

食品工場のライン洗浄剤



食品工場の生産ラインなどは、専用洗剤を泡状に吹きつけ効率的に洗浄します。

？ どんな流れで洗剤を作っているの？

いろいろなお悩みに対応するため研究や提案をしています。

すべての工程でバーコード管理を行っており、原料の受け入れ時から記録します。いつ・どこで・何を作ったかがすぐに分かるので、間違いの少ない仕組みで安全性を守っています。

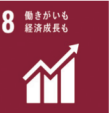
1. 営業 お客様の要望を聞き、効果的な洗剤の提案をします。洗浄力や除菌力など、性能がよくわかるように説明します。 	2. 研究開発 現場の要望を聞きとり最適な洗剤を開発します。洗浄力や菌・ウイルスに対して効果があるかなども検証します。 	3. 生産 レシピ通りに原料を調査し、混ぜ方や温度、時間を徹底管理することで、毎回安定した品質の洗剤を製造します。 
4. 品質管理 生産で作られた製品の検査をして、定められた基準を満たすものだけが合格となり、製品化されます。 	5. 保管 出荷できるのは品質管理の検査が合格になったもののみです。検査の結果がでるまで製品は保管されます。 	6. 物流 お客様からの注文に合わせて、製品や数を間違えず、倉庫からフォークリフトを使って運搬し、出荷します。 

？ 社会貢献活動には どんなものがあるの？

衛生・安心を支え、社会とともに発展します。

- ・私たちは、洗剤や除菌剤を通じて、あらゆる暮らしの中に、安心と安全を届けることで社会に貢献します。
- ・誰もが安心して能力を発揮できる職場づくりを目指し、働き方改革や女性の活躍推進にも取り組んでいます。
- ・私たちは製造業として多くのエネルギーを消費し、環境に影響を与えていることを認識しています。地球温暖化への対策として、環境目標を掲げ、CO2削減に取り組んでいます。












働く人の声を聞いてみよう！ Q&A

Q.仕事の魅力、やりがいとは？

お客様から、困っていることを聞き、自分が提案した商品で問題が解決できたときに「やってよかった」と感じます。それが自分の手で作ったものなら、なおさらうれしいです。

Q.大切にしていることは何ですか？

使う人の立場で、「もっと使いやすく、楽に洗えるか」を考え、役立つ製品を作ることです。

Q.仕事の魅力、やりがいとは？

洗剤は身近なものであるからこそ、モノづくりを通じて自分の仕事が世の中に役立っている実感があります。飲食店や、ドラッグストアで自分の関わった商品を見かけたときはとてもうれしいです。

Q.大切にしていることは何ですか？

レシピ通りに正しく作り、原料や時間を無駄にせず、会社にしっかり貢献できる仕事をしたいです。

Q.仕事の魅力、やりがいとは？

栄養士の学校で学んだ食品衛生の知識を活かし、人と話すことが好きな自分に合った仕事だと思います。新しいお客様と出会えたり、目標を達成できたときにやりがいを感じます。

Q.大切にしていることは何ですか？

知識を深めながら、お客様の声を聞き本当に必要とされる提案をすることです。



研究開発部 顧客技術開発グループ
金井 康貴 さん



生産部 生産グループ第1チーム(薬粧)
直江 義基 さん



営業部 大阪支店 営業グループ
片岡 亜純 さん