

RECRUIT
19

[食品製造業]

ワコー食品工業株式会社

味付加工食品(うどん・寿司用油揚げ、かんぴょう、こうや豆腐、シタケなど)の製造販売



こうや豆腐の加工風景。寸分たがわず同じ大きさにカットする技術はさすが。黙々と自分のペースで作業を進めています。



清潔な工場内では、滑りにくくフラットな床面加工や紫外線フリーのLED照明など、働く人に優しい環境づくりに取り組んでいます。現在、日本発の国際標準に整合した食品安全マネジメント規格「JFS-B規格」認証を申請中。

自然の恵みを生かし、
おいしさを発信

おいしいものを口にした瞬間、多くの人は思わず笑顔になります。ワコー食品工業は、昭和56年に美川で誕生して以来、たくさんの笑顔を届け続けてきました。その営業品目は、独自の味付けをした油揚げやこうや豆腐、かんぴょうなど、古くから日本人に好まれてきた伝統の味。いなりうどんや寿司などに使われ、私たちにそのおいしさを伝えてくれます。

北海道から九州まで、全国に広がる取引先は、デパートをはじめ、高級料亭や有名寿司店など、味や品質を最優先とするところがほとんどで、価格競争とは一線を画したビジネスを展開しています。

ワコー食品工業が販売する商品のおいしさの理由は、まず水にあります。製造工程で使われる白山美川伏流水群の水は煮物に適した軟水で、成分調査でも人が「おいしい」と感じる条件を満たしていることが証明されています。そのおいしい水と全国各地の好みに対応したオーダーメイドな味付け、安心安全を第一にした生産ラインの構築が今日の発展につながりました。

明るく清潔な工場内では、それぞれの持ち場できびきりと働くスタッフの姿が印象的です。主力商品の味付油揚げは主原料が豆腐であることから、最近の健康志向の高まりも追い風となつて順調に推移。今後はますますの成長が見込まれます。工場は衛生面でも高い基準をクリアしており、快適で働く人に優しい職場環境で共に食文化を発信できる人材を待っています。

RECRUIT

- 募集対象 / 年齢・経験不問
- 職種 / 食品製造スタッフ
- 勤務時間 / 8:30~17:15
- 休日休暇 / 日曜、祝日、その他土曜(会社カレンダーによる/年間休日105日)
- 福利厚生 / 社会保険完備、雇用保険適用、制服貸与、駐車場完備
- その他 / 家族手当、定期健康診断、社員交流会

CORPORATE PROFILE

石川県白山市鹿島町1-7-5
TEL.076-278-4895 FAX.076-278-6437
■ 設立 / 1981年1月29日
■ 資本金 / 4,000万円
■ 代表者 / 代表取締役社長 藤原 英二
■ 従業員数 / 30名
<http://www.wako-co.jp/>



【会社概要】1981年に現在地で創業しいなりうどんいなりずしの味付油揚げ、太巻き用の味付かんぴょう・シタケなどを製造。積極的な設備投資により国内販路を拡大する一方、海外市場への輸出にも力を入れる

先輩社員の声

PROFILE

梶 恵美子さん
尾山 美恵子さん

[メッセージ] 女性が多く、子どもの学校行事や体調不良の時は、互いに助け合える職場です。食品加工の経験がなくても私たちが丁寧に教えるので安心して働きに来てください。



互いの協力と手厚い制度で働きやすい職場環境を実現

ワコー食品工業には長く働くベテラン社員も多く、居心地のよさを物語っています。

「すべての工程に携われるように最初は覚えることがたくさんありますが、私たちがしっかりと教えるので、3カ月程度あれば戦力として活躍できます」と語る勤続12年の梶さん。その傍らで「転勤もなく、定年が70歳なので長く働けるのもうれし」と勤続38年の尾山さんが微笑みます。作業中はきびきりと働くスタップも、休憩時には「転して和やかな雰囲気」。

食品加工業界はお休みが少ないイメージを抱きがちですが、ワコー食品工業では年間105日の休業日を設けており、予定が立てやすいのも特長。毎年品質に関する勉強会も開催しており、産前産後の休暇や家族手当など、手厚い福利厚生制度も長く勤める人が多い理由としてあげられます。

かんびょうも地域によって味付けを変えています



海外市場へのビジネス展開



海外市場でも味と品質が認められた

海外で日本食が大人気なこともあり、ワコー食品工業ではシンガポールの国際見本市への出店など、積極的なプロモーション活動を展開中です。シンガポールやタイ、韓国市場への輸出は順調で、今後も力を入れる予定です。

採用も担当する社長の藤原氏は、「現在は女性が多い職場ですが、食品製造機械を調整・操作する仕事もあり、男女ともにやる気のある方が募集対象です。経験は問いませんので、ゆくゆくは社員のリーダーとなっていただけの人材を募集します。新たな人材確保のため、工場の整備を行い、働きやすい環境づくりにも努めています」と語ります。

世界をフィールドに、あなたもワコー食品で大きく成長してみませんか。



油揚げの検品や枚数確認など、仕事中は真剣です。ですが昼休みや午後の休憩では、社員専用休憩室でおしゃべりに花が咲きます。



全国に流通するワコー食品工業の商品群。主に業務用であり、直接消費者が購入することはありませんが、食材として味わたったことがある人も多はず。