

RECRUIT
20

[食品製造業]

有限会社 美川タンパク

豆腐・油揚げ等豆腐加工品・納豆の製造販売



心を込めて
豆腐を製造



仕事は早朝から
始まります



吟味した素材と手間ひまをかけた製法にこだわる同社。安心・安全を大切にすることで、毎日の食卓に欠かせない食品として手頃な価格で提供することにも努めています。日本の本物の食文化を守る事業者として「食に命を懸ける会」の会員にも登録。



一般的な豆腐より多くの大豆を使用し、より濃厚で旨みのある豆腐に。社員全員でおいしさを追求しています。

元気なチームワークで こだわり豆腐を製造

明治時代創業の老舗。同社が製造する豆腐や油揚げは石川県内の食卓ではおなじみとなっています。豆腐は大豆とにがり、水だけで作るシンプルな商品であるだけに、素材には徹底したこだわりを持っています。大豆は100%国内産、にがりは珠洲の揚げ浜式塩田から取り寄せ、揚げ油には昔ながらの圧搾製法の菜種油を使用。「食」という字は、人に良いと書きます。日本の健康な食文化を守り伝えることが私たちの使命」と熱く語る社長の宮竹栄治さん。その思いは社員も共有しており、お客様に「おたくの豆腐は安心」「おいしい」と喜んでもらえることが一番のやりがいにつながっているのだとか。近年は大豆の旨みを生かした納豆製造もスタートし、新たなファンを増やしています。

ふんわりと大豆の香りに包まれた工場では、10代から70代という幅広い年齢層の社員がぎびぎびと働いています。仕事内容は豆腐や油揚げの製造、品質管理など。「明るくて働きやすい職場だ」と思います。離職率がとても低いことがその証」と笑顔を見せる宮竹社長。お互いをフォローし合えるチームワーク、誰もがすぐにくっこめる温かさが魅力です。

休憩時に配られるしぼりたての豆乳も社員に大人気。どの社員も肌がツヤツヤと輝いているのは、大豆インフラボンたっぷりの豆乳はもちろん、笑顔が絶えない職場の明るい雰囲気のおかげかもしれません。

RECRUIT

- 募集対象 / 高卒以上
- 職 種 / 食品製造
- 勤務時間 / 正社員5:00~13:00、
パート8:00~13:00の間3時間以上
- 休日休暇 / 日曜ほか
- 福利厚生 / 慰安会、バーベキュー大会など
親睦会を実施

CORPORATE PROFILE

石川県白山市長屋町ハ7-4
TEL.076-278-5885 FAX.076-278-6769
■ 設立 / 1978年 ■ 資本金 / 1,200万円
■ 代表者 / 代表取締役 宮竹 宏幸
■ 従業員数 / 40名
<http://mikawatanpaku.com/>



[会社概要] 1891年創業。厳選した国産大豆と白山の伏流水、天然にがりを使用した安心・安全な豆腐や油揚げ、がんもどきなどの豆腐加工品、納豆を製造販売している

先輩社員の声

PROFILE

宮下 佳祐さん(2008年入社)
 [部門] 製造
 [趣味] 野球
 [メッセージ] 多くのお客様に喜んでいただける仕事です。手作業や料理が好きで人にびったりです。



自分の手で作る商品が 多くの人を笑顔にする

以前は全く違う業界で働いていました。ちょうど転職を考えている頃、知人の紹介で弊社の繁忙期の仕事を手伝えることに。豆腐を作る仕事が面白くて夢中になり、あつという間に時間がたったことを覚えています。これがきっかけとなり転職を決めました。もともと自分の手を使った細かい仕事が好きだったので、豆腐作りは向いていたのだと思います。

現在は油揚げの生地や木綿豆腐の製造のほか、商品配送や伝票整理などにも携わり、工場のリーダー的な役割を担っています。スーパーなどで弊社の商品を選んで下さるお客様の姿を見たり、「この豆腐が一番おいしい」とほめていただけた時は、本当にうれしいですね。

作りたての豆腐を届けるため製造現場の朝は早いですが、仕事を終えるのは昼過ぎ。帰宅して仮眠をとったり、子どもが学校から帰ったら一緒に野球をするのが一番の楽しみです。



社内の雰囲気

大家族のように支え合い 前向きに仕事を楽しむ

女性社員が多く、みんな明るくパワフル。休憩時間には豆乳を飲みながらおしゃべりに花が咲きます。急な欠勤時には「お互いさま」と快くサポートし合う優しさや気遣いもあり、人間関係は円滑です。

年2回の慰安会のほか、夏は社屋前のスペースを利用してバーベキュー大会を開催。またスポーツなど趣味を同じくする仲間と休日に活動することも。マラソン愛好者が集まり「美川タンパク」のオリジナルTシャツでマラソン大会に出場したり、ヨガの体験教室を企画したりと、社員同士の交流が盛んです。

「会社全体が家族みたいですよ」との宮下社長の言葉通り、年齢や勤続年数に関わらず、社員同士が気さくに話ができるアットホームな雰囲気が魅力。ともに頑張る仲間の存在が、仕事を続ける大きな力になります。



食品工場では衛生管理が大切。白衣や衛生帽、長靴などのユニフォームが支給されます。こだわりの豆腐を作る作業中は皆真剣そのもの。



「ヨガをやってみよう」との社員の声がかきかけて開催したヨガ体験教室。オンもオフも和気あいあい。チームワークの良さが光ります。