



煮魚  
NIZAKANA



焼魚  
YAKIZAKANA



漬魚  
TSUKEUO



佃煮  
TSUKUDANI



サンマ、サバ、ニシン、イワシを中心に、モリヤ製法(骨まで食べられる身がふっくらした栄養豊富な魚類加工品の製造方法)に煮付けや焼き工程を加えて、コンビニやデパ地下の有名弁当、学校給食などに加熱調理済み商品の提供をしております。全国スーパーマーケット協会主催「お弁当・お惣菜2021」のお弁当部門で、4万3千点の中より当社商品が最優秀賞を受賞致しました。メディアでも多く取り上げられており、多く問い合わせをいただいております。



# 株式会社 モリヤ

33

企業概要

所在地：988-0214 宮城県気仙沼市赤岩港 168-7  
 設立年：1993年  
 従業員数：38名  
 電話番号：0226-24-8500  
 W E B：http://www.kesenuma-moriya.jp/  
 Instagram：https://www.instagram.com/ihachirou/



WEB



Instagram

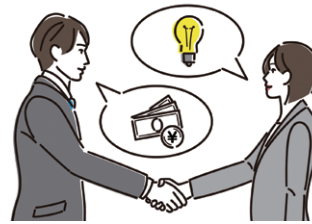
## Step Up 入社後のイメージ

### 入社後



焼き魚・煮魚の製造工程である作業→加熱→冷凍→包装の一連作業、及び運搬作業を少しずつ覚えていきます。

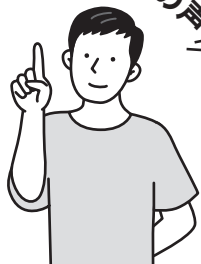
### 1年後



取引先企業のうち一社の担当を任せられ、原料取引から出荷までの製造計画を考え、対応します。

### 先輩社員の声

島山 元希さん  
 (入社3年目)  
 気仙沼向洋高校出身



高校時代に産業経済科の授業でサンマの缶詰製造を体験していたので、水産加工の仕事に興味がありました。

特許を取得したモリヤ製法で、地元にあがる水産物の魅力を最大限に引き出す姿勢を見て、私も一緒に働きたい！全国に美味しい食品を届けたい！そう感じたので入社を決めました。

### 会社の業務内容

■製造部門 焼き魚・煮魚などの製造、梱包、運搬

■総務部門 事務、経理

### 会社見学

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

### インターンシップ

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

### ★★★★おすすめポイント★★★★

2018年に新しくできたきれいな工場で、日本冷凍食品協会や HACCP の認定を受けた衛生的な環境で楽しく仕事をしています！製造のみならず、社員みんなでアイデアを出し合って新しい商品を開発できることが会社のおすすめポイントです。私のアイデアが日本全国の食卓に並ぶことをとても嬉しく感じています！

