



私たちが行場商店のスタッフです！



加工や包装作業は機械を使って行います



寒風干し厚切りで味も良くギフトとしても好評です

志津川・女川・雄勝湾で養殖されている銀鮭をはじめ、北海道・三陸産の秋鮭や輸入サーモンの加工など、鮭を専門に取り扱う食品メーカーです。三枚おろしや切身に加工し、安心・安全でおいしい製品を、北海道から九州まで全国のスーパーへお届けしています。また最近では、従来の業務用製品だけでなく、地元志津川の銀鮭を使用して、寒風干しや西京漬けを真空パックした製品をインターネットで販売しており、大変好評です。

38



SALMON FACTORY
GYOUBA

株式会社 行場商店

企業概要

所在地：986-0733 宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦 13
 設立年：1966年
 従業員数：84名
 電話番号：0226-46-3520
 WEB：https://www.gyouba.co.jp



WEB

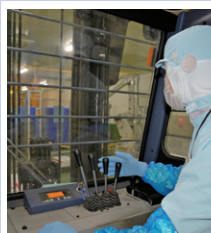
Step Up 入社後のイメージ

入社後



労働衛生や食品衛生などの基礎研修を受けていただきます。また、製造部門で、先輩社員と一緒に簡単な作業から挑戦し、仕事の流れに徐々に慣れていきます。

半年後



適性を見て、担当を変更することがあります。また、業務の必要に応じて、資格や免許の取得等にも取り組んでいただきます。

1年後



日々の業務の積み重ねにより、担当の工程を任せられるようになります。品質管理や生産管理に必要な作業を行った後、記録をつける業務にも携わっていただきます。

先輩社員の声



企業説明会で、求められている人材の説明を聞き、自分の性格や能力がこの会社であれば活かせると感じたことがきっかけで、行場商店を選びました。見学の際も、最新の機械が導入された工場を見て、とても働きやすい環境だと思いました。また、仕事の内容も分かりやすく、地元南三陸町の名産品の一つである銀鮭をより多くの人に知ってもらいたいと思い、入社を決めました。

★★★★ おすすめポイント ★★★★★

同世代の若い社員が多く、なんでも話し合える環境です。先輩たちが優しく教えてくれるので、学べる事が多く、日々成長を感じることができます。



会社の業務内容

■製造部門

- ①ウロコや内臓を機械で除去する加工
- ②三枚おろしや塩銀鮭などの加工、梱包
- ③おさしみ加工
- ④冷凍切身の加工や西京漬けなどの製造、梱包

■業務部門

- ①製品の保管・出荷・出荷にかかる起票等
- ②製造指示やサポート、営業、品質管理
- ③経理、労務管理等

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