

05



かぶしがいしゃ かねま

株式会社 カネマ

気仙沼に水揚げされたマグロを、職人の手によって解体しています。確かな目利きと熟練の技術、そして最高の鮮度で届けるネットワークによって、プロも太鼓判の極上のマグロを提供しています。



我が社自慢の商品



マグロ、マグロ加工品

「天然」、「生」の美味しさを追求するため培われてきた門外不出の目利き力で、鮮度抜群のマグロを提供しています！また、ご飯のお供にぴったりなマグロ加工品「けせんぬままぐろしぐれ煮」もオススメの一品です。たくさん魚を食べて元気に健康な生活を送れるよう、最高の魚をお届けします！

先輩社員の声

担当している業務

加工部門

入社を決めたきっかけ

最初は、誰もが初心者です。特に水産会社ははじめての業界で分からないこと出来ないことだらけで不安や心配の多い毎日でした。そんな時社長をはじめ先輩社員が丁寧に接してくれ、悩みも解消していきました。今では毎日、楽しく仕事に通えています。また、大変なことも多いですがやりがいもある仕事が多いです



入社後のイメージ

1ヶ月後

製造現場で加工品の製造に従事し、経験を積みみます。

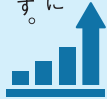


3ヶ月後

商品販売する現場に従事し、自社商品がどのようにお客様に届けられているのか等を学びます。

6ヶ月後

市場にて、先輩社員と一緒にマグロ等の仕入れを行います。



良質なマグロをお客様に届けるには、仕入れにおける目利きが最も重要です。少しずつ一緒に経験を積んでいきましょう！

我が社の強み

弊社には、小売店舗と加工場があります。本人の希望を聞きながら適材適所で働いてもらいます。店と工場で忙しくなる月が変わってくるので互いに助け合いの気持ちで仕事にあたってもらっています。休みはシフト制で週休二日体制です。制服や長靴など会社からの支給もあります。

高校生へメッセージ

さかなが好きな人、歓迎します。最初から出来るとは思っていないので安心して下さい。少しずつ出来るようになってもらえれば大丈夫です。数年後に活躍していることを期待しています。



専務取締役
小野寺和則さん

企業概要

〒988-0031
気仙沼市潮見町 2-146-2

代表者：小野寺勉
設立年：1991年
従業員数：11名
電話番号：0226-23-7750
ホームページ：
<http://maguro-kyouwakoku.com/>