

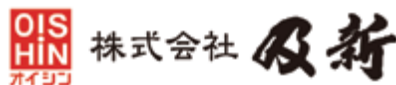
23



かぶしきがいしゃ おいしん

株式会社 及新

5 年後に 100 周年を迎える海産物の老舗です。わかめ、めかぶ、昆布、鮮かき等、地場の水産物を扱っています。食品安全を高いレベルで維持するために、国際認証の FSSC22000 を業界に先駆け取得しています。



我が社自慢の商品



ちよいたしめかぶ

三陸産めかぶの美味しさをもっと知って欲しい、食卓での摂取頻度を高めるには?と考えて開発したのが「ちよいたしめかぶ」です。ただ単にご飯にかけて食べるだけでなく、色々な料理に簡単にトッピングできる形態を提案しました。保管も便利なスパウトパックです。

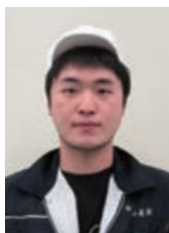
先輩社員の声

担当している業務

加工機、包装機の操作、製品の梱包出荷作業を担当しています。

入社を決めたきっかけ

男子の平均年齢が低く、30代が中心の職場です。担当の商品ごとにチーム編成されていて、1年目から直ぐに即戦力として責任を持たされるので、仕事は直ぐ覚えられました。現在はメカブチームから若布・昆布チームに移動し、新しい経験を積んでいるところです。コロナ禍でこの2年間は実施してませんが、通常は毎年従業員旅行があって、北海道、山形、東京に行ってきました。後輩が増えることを楽しみにしています。



入社5年目
志津川高校出身
渡部天汰さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	2ヶ月後	1年後
商品の特性と全体の作業内容を把握してもらいます。	各作業チームを巡回研修してもらい、	食品衛生の教育訓練	担当作業チームの配置換え、 新しい知識、経験を身に付ける
		食品安全、	
		先輩社員の指導で機械操作等の実施	

我が社の強み

地場で水揚げされる水産物を扱っているので、自社の成長が地元水産業に貢献できると実感できる職場です。食品安全マネジメントシステム FSSC22000 を海藻類と鮮かきを対象に取得しており、特に鮮かきでの取得は日本初となりました。新商品の開発を積極的に行い、SDGs等の目標達成にもチャレンジする、社員のやる気の結果に結びつく職場づくりを目指しています。

高校生へメッセージ

三陸沿岸で水揚げされる水産物は、品質の良さから定番商品になりましたが、あまりイノベーションがない業界でした。当社は新しい視点で商品開発に取り組み、どんどん仕掛けて行きます。新卒の皆さんのフレッシュな感覚を活かして、地場の水産物を盛り上げましょう。



総務部長
及川明美さん

企業概要

〒988-0451
宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜
40-1

代表者：及川孝浩
設立年：1989年
従業員数：36名
電話番号：0226-36-9036
ホームページ：
<https://www.oishin.jp>