

食料品卸売業・フィッシュミール製造業



株式会社 稲井

地元食品メーカーへ「魚のすり身や砂糖・デンプン等」の食材を販売する卸売と「水産加工の魚の残リカス」から「養殖産業のエサに添加する魚粉(=フィッシュミール)」をつくる製造の2つの事業で、地元から社会へ貢献している会社です。

Check!

<http://www.z-inai.co.jp/inai/>



企業概要	会社名	かぶしきがいしゃ いない 株式会社稲井		仕事の内容	フィッシュミール製造工程を大きく分けると、 【①原料受入⇒②煮る⇒③乾かす⇒④粉碎する⇒⑤袋に入れる】です。 この流れを見えてもらい、実際に、やってもらいます。			
	住所	【多賀城事務所】(卸売業) 〒985-0833 宮城県多賀城市栄4-4-1 【塩釜工場】(製造業) 〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3-25-14		勤務体系	2交代制 8:30~17:10 等	転勤	無し	
	代表者	代表取締役社長 稲井 謙一		福利厚生	各種保険(厚生, 労災, 健康, 雇用)あり 育休・産休制度, 通勤手当, 技術手当 等			
	設立	1905年11月	従業員数	28名	職場見学	受入可	インターンシップ	要相談
	資本金	2,500万円		採用実績	塩釜高校, 松島高校, 宮城県水産高校(R6.4月入社予定)			

お伝えしたい4つのポイント

① 知識、経験がゼロからでもスタートできる!
知識、経験がなくても先輩方が丁寧に指導してくれるので、仕事を通じて自分の成長を感じることができます。

② 創業以来続く食品分野のリサイクル!
魚の不可食部が主な原料の魚粉は、畜産や水産養殖等のエサに添加されます。SDGsとして注目の仕事です。

③ 製品の品質を保证する分析業務!
安全で高品質の製品をお届けするため品質管理を徹底し、成分分析やサルモネラ検査等の分析を行っています。

④ 環境への優しい対策!
工場で使用する天然ガスでCO2排出が比較的少なく、また、発生する臭気は、製造に使うボイラーによる熱脱臭とオゾン脱臭装置で脱臭しています。

現在成長中!

魚粉(本物)

魚油(副産物) ⇒ 様々なものに利用されます。

分析8年目

CO2削減中 脱臭中

脱臭中

たくさんの機材

新人へのサポート

「同じ目線に立った指導でわかりやすく」
「難しさ」や「不安」を感じさせないように心がけた「わかりやすい」説明を行い、実践を魅せて、本人に体験させる指導方法を行っています。適時フォローアップを行い、技術を定着してもらえるようにしています。このように、教える立場の人間も安心して任せられるようになり、本人のステップアップが早いです。

Q 職場の雰囲気はどうか?
和気あいあいとしていて、コミュニケーションを取りやすい職場です。

Q 仕事を覚えるのに大変なとき、どうやって乗り越えましたか?
先輩方に教えてもらい、繰り返しやってみて覚えていきました。

Q 働き始めて成長したと思うところはどこですか?
学校とは違い、職場には様々な年代の方がいます。日々の作業や会話を通じて、コミュニケーション力が上がったと思います。

☆ ある一日のスケジュール ☆

8:00 8:30 12:00 13:00 15:00 17:10 18:00 23:00

● 8:00 出社 ● 8:30 始業 ● 12:00 お昼休み ● 13:00 午後始業 ● 15:00 遅番引継 ● 17:10 退社 ● 18:00 帰宅 ● 23:00 就寝

朝礼・ミーティングを行い、当日の予定等を確認します

遅番(15:00~23:00)の担当へ、当日の予定と現在の進捗状況等を引き継ぎます

基本的には定時上がりですが、状況によっては残業(1~2時間)もあります

帰宅後は自分の好きなこと(推し活等)をしています

不安なことなどたくさんあると思いますが、失敗を恐れずチャレンジしてみてください。

センパイ社員から



齋藤 大樹 さん
入社1年目
松島高校 出身