

食料品製造業



理研食品 株式会社

わかめをはじめとする海藻関連製品の研究・開発・製造、調味料、エキス関連製品の製造、海藻類の陸上養殖を行っています。理研食品は理化学研究所をルーツとする理研ビタミンの100%子会社です。ふえるわかめちゃん®、わかめスープは全て理研食品で作っています。

Check!

<https://rikenfood.co.jp>



企業概要	会社名	りけんしょくひん 理研食品 株式会社	仕事の内容	製造、生産管理、品質管理、工場事務、商品開発、研究開発、一般事務(経理・労務管理)、環境保全(インフラ保守)		
	住所	〒985-0844 多賀城市宮内2丁目5-60	勤務体系	シフトにより日勤・夜勤あり	転勤	あり
	代表者	代表取締役社長 宮澤 亨	福利厚生	各種社会保険、財形貯蓄、退職年金、社員旅行、社員食堂、トレーニングルーム		
	設立	1964年7月	従業員数	256人	職場見学	あり
	資本金	8,000万円	採用実績	24年は 県内・外 高卒 2名	インターンシップ	現在休止中

- お伝えしたい4つのポイント
- ① 安全安心な食を提供しています**
徹底した品質管理に加え、原料の産地、加工履歴をお客様に届くまでしっかりと管理しています。
 - ② ラインリーダーとして活躍**
習得したスキルで、ラインリーダーとしてしっかり工程チェック！ほぼ自動化で人が関係する部分は少ないのですが、それでも最後はしっかり目でチェックします。
 - ③ 海と海藻のときめく研究！**
わかめの「わせ」「おくて」など優良種苗を選ぶ技術を開発・実用化し、三陸と北海道のわかめの単位面積あたりの収穫量を1.2倍に向上させました。
 - ④ 海藻のときめく魅力を発信！**
わかめ・もずくをはじめとして、いろいろな海藻原料を活かし魅力ある商品を開発しています。ザクザクわかめは数々の賞を受賞し現在も好評発売中です！

包装工程動画

① ②
③ ④

種苗研究成果の動画です。温暖化に強いわかめを作っています。



社員の成長に合わせた教育の実施

新入社員には新人研修をはじめフォローアップ研修を行っています。等級に応じ階層別教育も実施しています。若手育成には心と体の安全第一で「メンタルヘルス研修」、「コンプライアンス研修」、「危険予知訓練」、「危険体験研修」、「救命救急講習」、「初期消火教育」、「電気安全教育」、「食品衛生教育」などを実施しています。

センパイ社員から

阿部 海斗 さん
2020年入社
石巻工業高校出身

- (1) バイタリティーがあり、積極的でやる気溢れる人材
- (2) 既成概念に囚われず柔軟な頭脳を備えた人材
- (3) 海外事業にも対応できる、体力と精

Q 職場の雰囲気はどうか？
仕事に集中しつつも、皆さん明るく話しかけやすいメリハリのある職場です。

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？
少しでも手順に不安、怪しいと感じたら先輩方に聞いてから仕事に取り掛かるようにしました。

Q 働き始めて成長したと思うところはどんなところですか？
会社内の方や、他企業の方とも交流を持つようになり、コミュニケーション能力が向上したと思います。

☆ある一日のスケジュール☆

6:30	8:00	8:30	12:00	13:00	17:30	19:00	23:00
起床	出社	朝礼生産開始	昼休み	午後始業	退社	友人と外食	就寝

環境にやさしい車で出社

社食は「ふえるわかめちゃん」食べ放題です！