



JA全農ラドファ株式会社

Rice+Agriculture+Dream+FActory



FileNo.

38

〈 企業概要 〉

【事業内容】

無菌包装米飯(パックごはん)の製造

白ごはん、発芽玄米ごはん

【職 種】

生産管理課

(製造作業、生産計画策定、機械整備メンテナンス)

調達課(原料米、資材調達)、品質管理室、

営業課、総務課(総務、経理、人事他)

【住 所】

〈本社〉〒981-4122

宮城県加美郡色麻町四竈字大原283-2



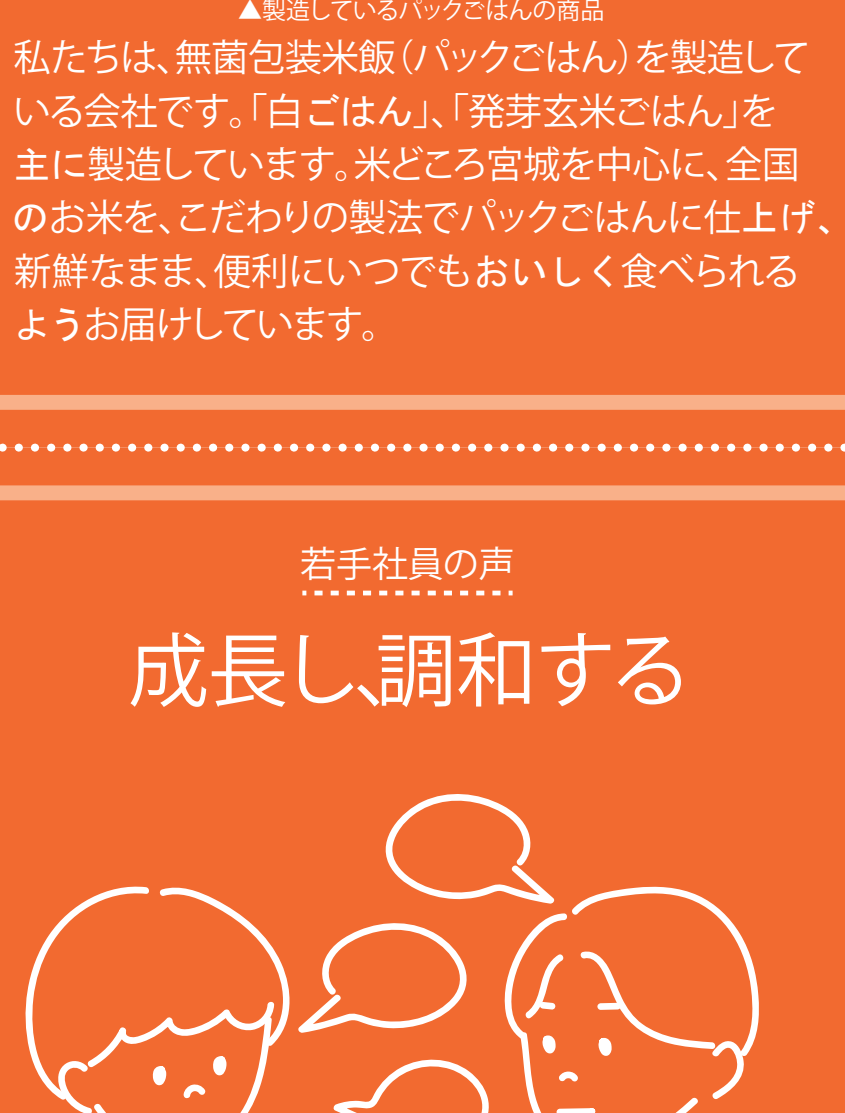
0229-87-8391 [受付時間] 8:30~17:30

http://www.jaradfa.jp

ラドファ



製品紹介

パックごはん
おいしいを身近に

▲製造しているパックごはんの商品

私たちは、無菌包装米飯(パックごはん)を製造している会社です。「白ごはん」、「発芽玄米ごはん」を主に製造しています。米どころ宮城を中心に、全国のお米を、こだわりの製法でパックごはんに仕上げ、新鮮なまま、便利にいつでもおいしく食べられるようお届けしています。

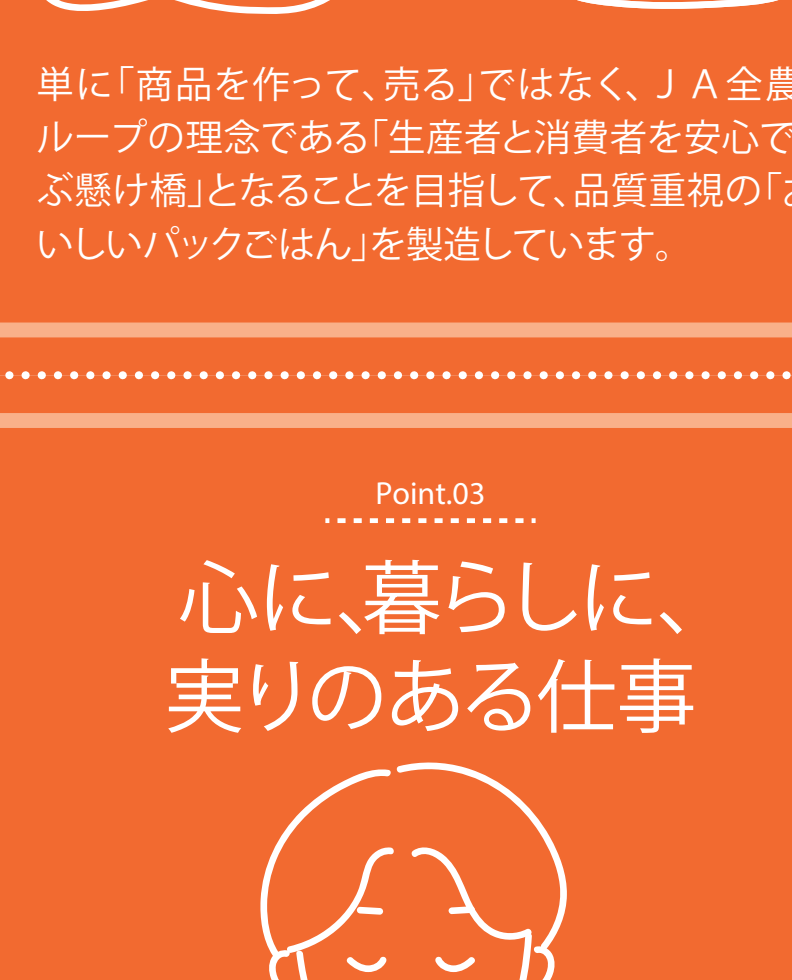
若手社員の声

成長し、調和する



JA全農グループならではの、充実した研修制度もあり、しっかりと基礎を学ぶことができます。また、10代から70代まで、みんなで意見交換をしながら、より良い商品づくりに励んでいます。昼食では、当日生産した商品の検品もかねてみんなでパックごはんを食べます。とても風通しの良い職場です。

Point.01

つながる、届ける、
おいしい理由

原料のこだわり(国産米のみ使用)、ガス直火炊き、シャリ切り製法、品質管理の徹底、保存料不使用など、おいしい理由がたくさんあります。JA全農グループの組織力を活かし、北海道から鹿児島まで、全国からお米を調達して、パックごはんを製造。全国の食卓へ送り届けています。

Point.02

パックごはんという
懸け橋

単に「商品を作って、売る」ではなく、JA全農グループの理念である「生産者と消費者を安心して結ぶ懸け橋」となることを目指して、品質重視の「おいしいパックごはん」を製造しています。

Point.03

心に、暮らしに、
実りのある仕事

ワークライフバランスを大切に働くことができます。また、スキルアップのための各種研修制度も充実。社員の頑張りをしっかりと還元する年3回のボーナスなど、一人ひとりがいきいきと働ける職場づくりを行なっています。

Point.04

その一言に、
満たされる

お客様から「おいしいね!」と言って頂ける瞬間が最高です。おいしさにこだわった製法でつくっているパックごはん。便利さだけでなく、その味わいを評価していただいたとき、強い喜びを感じます。