

07



かぶしがいいしゃ かわけふーず

株式会社 加和喜フーズ

「女性から子供まで好まれる味」をテーマに商品づくりをしています。鮭・いくら・わかめ等の加工・製造から販売までを行い、日本全国をはじめ海外にも商品展開をしています。三陸を代表する企業です。



我が社自慢の商品



いくら醤油漬 K タイプ

当社人気No.1 商品です。粒の大きさにこだわった大粒いくらです。一般的ないくらに比べ粒が大きく、口の中ではじける食感はやみつきになります。色鮮やかで軍艦・丼物に最適です。国内のみならず海外からもこの商品を指定で注文が来るほど加和喜 K タイプは知名度が高いです。

先輩社員の声

担当している業務

工場内の管理業務や機械のオペレーター業務を担当しています。

入社を決めたきっかけ

バイトや大学での実習で様々な食品工場に入る機会がありました。ここの工場の清潔感は今まで入ってきた工場とは別物のように感じました。このような環境で安心安全な食品を作りたいと思い入社しました。入社後、先輩方はとても親切でわからないことはすぐに質問しやすい環境が整っており、皆さん優しく教えてくれます。商品の種類が多いため日々新しいことを覚えていく楽しさややりがいも感じることのできる職場です。



入社1年目

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	10ヶ月後	1年後	2年後
食品衛生について学びます。	社会人の基本的なマナーはもちろんなこと、実際に工場に入り指導してくれます。	先生役の人が専属で付き、工場内の基本的なことを丁寧に指導してくれます。	フォークリフト免許や機械オペレーターなど業務に必要な資格を取得してもらいます。	日々工場内で生産業務に従事し、商品がどのような工程を経て商品化されるのかを覚えてもらいます。	生産管理部門でいくらかわかれ等の生産の責任者を担当してもらいます。

我が社の強み

工場は HACCP 認証を取得し、衛生管理が徹底された工場です。皆さんがイメージしている水産加工の工場とは違い生臭さも少なくとても綺麗な工場です。また、回転寿司やコンビニといった有名な取引先があり、いくらやわかめなどの商品を提供しています。当社の商品を知らず知らずのうちに口にしているかもしれません。日本全国から海外まで展開される商品を作れるというのはとてもやりがいのある仕事だと感じられるはずです。

高校生へメッセージ

社会人になり仕事をするということは誰もが不安に思うはずです。当社は、入社時からサポート役の人がマンツーマンで丁寧に指導します。会社全体で皆さんをフォローし、和気あいあいとアットホームな環境が整っていると思います。是非、会社見学にお越しください。



経理部 鈴木峻さん

企業概要

〒988-0003
宮城県気仙沼市本浜町2丁目84-1

代表者：菅野敏明
設立年：1987年
従業員数：57名
電話番号：0226-24-0606
ホームページ：
<https://www.kawakifoods.co.jp/index.html>