



昭和28年に誕生した、気仙沼のソウルフードである「クリームサンド」の味を守りながら製造し、出来立ての商品を毎日地元の販売店(スーパー等)へ納品。また、北海道、東北、関東方面にも出荷しています。たくさんの地域のお客様からご注文をいただいております。弊社の強みでもある自社配合のオリジナルクリーム(全13種類)、ふんわりしっとりのコッペパンが美味しさの秘密です。

12



気仙沼パン工房 株式会社

企業概要

所在地：988-0227 宮城県気仙沼市長磯森 87-1
 設立年：2002年
 従業員数：12名
 電話番号：0226-48-5022
 Twitter：https://twitter.com/ksn_creamsand



Twitter

Step Up 入社後のイメージ

入社後



原材料の計算、計量、機械類の扱い方など、日々の仕事を進めながら習得します。

3ヶ月後



パン生地の仕込み、毎日変化する環境(気温、湿度)を習得するには数年の経験を積みます。先輩職人がサポートします。

6ヶ月後



パン生地の仕込みを習得しながら包装をしていただきます。包装はコッペパンにクリームをサンドしていき、袋に入れる作業です。

1年後



オープンで焼成生地の状態を確認しながら焼成温度を調整して焼きます。もちろん先輩職人がサポートします。

3年後～



習得まで大変ですが経験を積みかありません。習得出来たら次はクリームに挑戦。そして気仙沼のクリームサンドの味を守り、引き継いでいく一員に。

先輩社員の声

小山 祐紀さん
 (入社6年目)
 気仙沼向洋高校出身



前職で食品製造をしていたので求人を探したところ、小さいころから食べていたクリームサンドを作りたいと思い、この会社を選びました。今は前職の知識を使い新製品の開発など、いろいろな仕事をさせてもらっています。

会社の業務内容

- 製造 加工、包装、商品開発
- 総務 事務、経理、梱包
- 配送 配達、集金

会社見学

- 受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

- 受入可/詳細(人数・日時等)は要相談



★★★★おすすめポイント★★★★

出勤時間が早いので退勤する時間も早いです。そのため、プライベートな時間が確保できたり、銀行や公共施設、買い物などで閉店時間を気にすることなく利用できます。技術を習得するまで大変ですが、一度習得すれば長く続けられる仕事です。そして、沢山の皆さんに美味しいと食べていただけることがやりに繋がりと、誇りに思います。