

求人情報

■初任給 製造職正社員/大卒 190,000円、短大・専門学校卒 180,000円、高卒160,000円、中途160,000円~210,000円、品質管理者正社員/190,000円~200,000円
 ■福利厚生 雇用保険、労災保険、健康保険、厚生年金保険、慶弔見舞金制度、健康診断、人間ドック補助、社内親睦会、資格受験補助制度あり
 ■休日休暇 4週8日休日及び会社指定日、有給休暇、半日有休制度、慶弔休暇、産前産後休業、育児・介護休業制度
 ■職種 食品製造職(正社員、契約社員、パート)、品質管理職(正社員)
 ■採用担当者連絡先 TEL/0224-61-2525(後藤千鶴) E-mail/chizuru@miyagiseifun.jp

採用ページはコチラから



マイナビ リクナビ

■設立 2010年5月
 ■代表 後藤浩一
 ■資本金 900万円
 ■従業員数 131人 (男65人/女66人)
 〒981-1503
 角田市島田宇三島70
 TEL/0224-61-2525
 FAX/0224-61-2530
 http://www.miyagiseifun.jp

みやぎせいふん

宮城製粉株式会社

食品製造業



1 年々増え続けている従業員の平均年齢は約38歳。親睦を深めるための懇親会なども開催されており、社員たちの仲も良好。2 人気商品として主力をなしているカレーやミートソースなど20数種類を超えるレトルト食品を生産している第三工場。3 ロングセラーを誇る一番人気の「おとなの大盛カレー」や好評の新商品「野菜と果物が溶け込んだカレー」など幅広い商品ラインナップを誇る。4 石巻の工場では「鮭フレーク」などの瓶詰商品やマルチパック(深絞り包装)商品が製造されている。5 「優しい社員が数多くいる思いやりのある職場です」と声を揃える3人の若手社員。6 「社員たちには、全国のお客さまへ、宮城から体に良くて美味しい商品を提供していることに誇りを持ってほしいです」と語る後藤浩一社長。



体に良い食品づくりで、
地域への貢献を果たす

02

TOP MESSAGE

安くて美味しい食品を作る誇りを胸に
社員と一緒に成長を続けていく

18年5月に弊社の第三工場が生産していた「柔らかな煮豚」などの深絞り商品のラインを石巻の「ほくと食品株式会社」へ移転。弊社グループとして稼働していたほくと食品を弊社石巻工場として、19年3月に合併吸収します。

石巻工場は「鮭フレーク」など瓶詰の水産加工商品の生産をメインにしていますが、18年5月に食肉製造の営業許可を取得し水産と食肉の両輪を得たことで黒字に転換しています。ラインの空きが出た第三工場では新商品の「野菜と果物が溶け込んだカレー」を生産。さらに、従来の具が溶け込んだタイプとは異なる具入りのカレーやシチューなど新たな商品を開発し、レトルト食品の強化を推進していきます。18年9月の決算では約20億円の売上、約1億5000万円の利益を計上。合併後は30億円以上の売上、2億円以上の利益を目指しています。

また、エネルギー管理優良工場として東北経済産業局長から表彰を受けるなど、環境面でも社会への貢献を果たしています。神戸物産グループである弊社が目指すのは、安くて美味しいものを作ること。「宮城から全国へ日本一安くて美味しい食品を届けている」という誇りを胸に社員と一緒に成長を続けていきます。

YOUNG STAFF INTERVIEW

会社に入社して、**一番やりがいを感じたことは?** 若手スタッフに聞いた



これからもいい商品を作っていきたいです!

レトルトカレーを中心に包装業務をしています。毎日の売上報告で多くの人たちが買ってくれていることを実感。やりがいはもちろん、喜んでもらえるようにいい商品を作っていこうと思っています。

profile
【名前】半澤崇寛 【在籍年数】5年
【配属】第三工場レトルト食品製造部



みんな親切なので
すぐなじめますよ!



身近な人から感想をもらえるのが嬉しい

お団子やチュロスの包装を担当しています。親戚や友だちから「美味しいね」と言われたときにやりがいを感じます。様々な年代の人が在籍。コミュニケーションをとりやすいことも魅力です。

profile
【名前】長谷川由季 【在籍年数】2年
【配属】第二工場冷凍菓子食品製造部



優しい先輩が
温かく迎えてくれます!



毎日実施する菌検査
素材は丁寧に下処理

「体に良い食品へのこだわり」をコンセプトにする当社では各工場生産される全ての商品について毎日、菌検査を実施。素材のヨモギにも丁寧に下処理が施されている。

仲間との交流が仕事の疲れを癒やす

休憩室にはテレビや電子レンジ、ポットなどが据えられているほか、低価格で購入できる自動販売機も設置。生産ラインごとに設けられている休憩時間には社員たちが集い、くつろげる雰囲気の中、会話を花を咲かせている。



食の「安心・安全」を実現、健康的な職場環境を推進

02

安定した販路で
将来的な成長も期待

食品業界において日本最大の製販一体企業として知られる神戸物産のグループ企業として10年5月に誕生した「宮城製粉」。神戸物産が全国に800店以上も展開する業務スーパーに商品を卸しているほか、大手製菓メーカーや製パンメーカーにも食用ヨモギを販売。安定した販路を基盤に、創業以来右肩上がりの成長を続けている。少子高齢化や女性の社会進出が加速する中で市場規模の拡大が続くレトルト食品やチルド商品を生産体制の柱にしており、将来性への期待も大きい。そんな同社を支えているのが高い技術力と開発力。日本初となるペーリスト状の冷凍餅草を開発、オリジナルのレトルトカレーやデザートなど消費者ニーズに呼応したヒット商品も手がけている。なかでも、多数のスパイスを用いたプロ仕様のカレーはこだわりの味とコスパを両立。ロングセラー商品として人気だ。

食用ヨモギの原材料は全て近隣の地域住民から自生ヨモギを買い取り、休耕田を活用した育成方法のレクチャーを通じて栽培を奨励するなど地域に密着した社風も特長だ。

**世界初の設備を導入
ラインナップも拡大**

同社の成長の礎が4つの工場。年間約400トンの食用ヨモギを加工している第一工場は、日本で初めて食用ヨモギの冷凍製造に成功し、約40%の全国シェアを誇る。「18年は過去最高の収穫量でしたが、国内産ヨモギを求めるメーカーは多く、全ての注文に応えられない状況です」と経営管理部門の後藤千鶴さんは話す。食用ヨモギの生産時期以外はペーリスト状の大根おろしなどを生産し、業務用スーパーへ卸している。「ぶち大福」や「白玉団子」などの冷凍菓子を生産する第二工場には世界初となる16列の団子生産ラインを導入。1時間に約8万個もの製造が可能だ。第三工場では「おとなのカレー」など主力レトルト食品を生産。さらに、19年3月に開設した石巻工場では「鮭フレーク」などの瓶詰商品やムルチパック商

品を生産するなど商品ラインナップの幅を広げている。

健康的で働きやすい
職場環境も魅力

同社の基本理念は「体に良い食品へのこだわり」。食のトレーサビリティを実施しているほか、衛生管理も万全の体制を敷設。「宮城から全国へ美味しい食品を届ける」という誇りを胸に様々なオリジナル商品を開発している。根底にあるのが自由闊達に意見交換などを行える職場環境。「喜ばれる会社をつ

くりましょう」という笑顔で、ありがたう」という社示が示すとおり、お客さまへ満足をお届けことはもちろん、社員全員が笑顔で働けるアットホームな職場でもある。産前産後の休暇や、育児がしやすいよう半日休暇なども設けられており、女性が長く働ける組織づくりにも積極的に取り組んでいる。現在も増加を続ける業務スーパーを支える中核として同社にはさらなる発展が望まれている。



石巻工場の作業風景。「チキンのトマト煮」や「柔らか煮豚」などの深絞り商品を作っている。



第三工場にあるレトルトカレーを作る巨大なカレー鍋。1回で仕込む量は約500ℓにも及ぶ。



収穫時期には地域住民が新鮮な自生ヨモギを持ち込む。最盛期には1日10トンに及ぶことも。



最新鋭の設備を備えた第三工場。各ラインの合計で1日100,000個の体に良い商品を生産している。



第二工場には世界初となる16列の団子生産ラインを導入。生産から包装までを担っている。