



会社に入社して、 一番やりがいを感じたことは？

先輩インタビュー

お客さまを笑顔にできる仕事だと 実感できたときにやりがいを感じます

製品の品質検査などを担当しています。品質検査では製品の糖度や塩分などを確認。味や色に異常がないかに加え、菌検査を行い製品の安全性を確認しています。品質管理はお客さまからのご意見を直接目にする事ができ、その中で「宮城製粉の商品が好きなのでまた購入したいです」などのお声をもらったときなどは、「お客さまを笑顔にする仕事に携わっている」と実感して、とてもやりがいを感じます。今後はもっとお客さまに寄り添い、お客さまに安心してもらえる対応や、安心・安全な製品作りに貢献していきたいです。



安心・安全な製品を
一緒に作りましょう



profile
【名前】立花 葵 【在籍年数】6ヵ月
【所属部署】石巻工場 品質管理部

■幅広い年齢層のスタッフたちが自然と声をかけ合い、談笑するといった一面からも職場の雰囲気の良いことがうかがえる。3年連続で新卒社員を8名ずつ採用。「次年度以降も積極的に新卒採用を行っていききたい」と意気込む。■ロングセラー&一番人気の「おとなの大盛カレー」をはじめ、約50種類の商品ラインナップを誇る。■石巻工場では瓶詰食品やチルド惣菜食品を製造している。■「全国のお客さまへ、宮城から体に良い商品を届けることに誇りを持って、社員と共に成長を続けたい」と語る後藤浩一社長。■石巻工場で作られる人気商品「鮭フレーク」の製造工程。おいしさをギュッと閉じ込め瓶詰めていく。■自社の自慢の商品を手に笑顔の若手スタッフ。

会社情報

- 設立 2010年5月
- 代表 後藤 浩一
- 資本金 900万円
- 従業員数 184人(男107人/女77人)

〒981-1503
角田市島田字三島70
TEL/0224-61-2525
FAX/0224-61-2530
http://www.miyagiseifun.jp

求人情報

- 初任給 食品製造職正社員/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
品質管理職正社員/大卒190,000円
事務職正社員/大卒190,000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、インフルエンザ予防接種補助(健康づくり事業所)として政府認定を受けるなど職員の健康づくりにも注力)、社内親睦会、資格受験補助制度など
- 休日休暇 4週8休日及び会社指定日、年間休日110日、有給休暇、半日有給制度、慶弔休暇、産前産後休暇、育児・介護休暇制度
- 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)、事務職(正社員)
- インターンシップ受け入れ/あり ■大学生アルバイト受け入れ/なし
- 採用担当者連絡先/TEL0224-61-2525(後藤 千鶴)
✉chizuru@miyagiseifun.jp

CORPORATE RESEARCH 採用ページはコチラから

- 会社案内請求
- 自社説明会
- 会社見学



マイナビ リクナビ

- 採用までの流れ
- ① エントリー
- ② 会社説明会(説明会の後、座談会・工場見学・質疑応答など)
- ③ 一次面接(役員面談、作文、適性テスト)
- ④ 二次面接(社長面談)
- ⑤ 内定通知



file 07

みやぎせいふん
宮城製粉株式会社

食品製造業

安心・安全な食を全国に発信 成長を続ける地域密着型企业

安定した販路を基盤に時代のニーズに応える

食品業で日本最大の製粉一体企業として人気と注目を集める神戸物産のグループ企業として誕生した『宮城製粉』。全国に約870店を展開する業務スーパーに、オリジナルのレトルト商品やチルド食品、デザートなどを大量製造販売している。同社商品を使ったレシピや「プチ大福」などの商品がTVの情報番組やSNSで話題となり、生産が追いつかないほどの人気を誇っている。食のトレーサビリティを実施し、すべての工場での安全の外部認証を取得するなど万全の衛生管理体制を徹底。「体に良い食品」へのこだわりのもと、時代に呼応したヒット商品を数多く手がけている。新しい生活様式が広がり、消費者の巣ごもり需要が高まる中、安定した販路を基盤に右肩上がりの成長を続けている。

宮城県から全国へ
体に良い食品づくり

安定した販路と共に同社の強みとなるのが5つの工場だ。第二工場では、日本で初

めて食用ヨモギの冷凍製造に成功。年間約400トンの製造で全国シェア約40%を誇り、大手製菓・製パンメーカーにも販売している。原材料はすべて近隣の地域住民から仕入れるなど、地域に密着した社風も魅力だ。第二工場では、世界唯一のオリジナルラインで冷凍菓子を大量生産。2019年9月、最新鋭のライン設備を導入した第三工場では、大きな具材がゴロッと入った商品を生産し、人気を博している。石巻工場では、水産と食肉加工を展開。21年1月からはチルド商品に特化した石巻第二工場も稼働するなど工場ごとに生産商品を分けて効率化を図り、新商品開発へ注力することで売り上げを伸ばしている。こうした高い技術力と最新鋭の設備、全国的な販路を背景に、リーズナブルな価格で全国へ商品を届けている。また、角田、石巻両地区でボランティアの清掃活動を行うなど地域貢献も展開。多方面から今後の活躍が注目されている。