



何をしている会社なの？

当社は、アイスクリーム用のコーンとモナカを製造しています。コーンは香ばしさとサクサクした食感が、ひんやりした甘いデザートのおいしさを演出します。多彩な形状が可能なアイスモナカは、日本独特のテイストであり、私たちの定番です。アイスクリームやソフトクリームを味を引き立てる名脇役としての評価はもとより、環境問題が重要なテーマとなる中で、貴重な「食べられる容器」として、その存在意義と可能性に大きな期待が寄せられるまでに成長しています。



会社にはどんな仕事があるの？

コーンもモナカも主原料は小麦粉で、製造には次のような工程があります。新入社員が配属される場合は、主に③でライン上に流れてくる製品の目視検査・箱詰め工程になります。経験を積むことで他の工程も覚えてもらい、レベルアップを図ります。

①



原料調合

②



原料注入・焼き上げ

③



検品・箱詰め

先輩や若手の活躍が知りたい！

庄司圭吾さん（入社3年目／
迫桜高校出身）



私は、モナカの検品・箱詰め作業の仕事をしています。お客様の笑顔のために、異物混入・不良品のモナカを流出しないよう目視で作業しています。初めての作業はうまくいかず失敗ばかりでしたが、その都度アドバイスをいただき、日々努力し頑張っています。

Q. 上司や先輩からどんな助言や指導を受けていますか？

A. モナカの色や状態や、モナカのどの部分に異物が混入しやすいかを教わったり、モナカを効率よく検品・箱詰め出来るように助言や指導を受けたりしています。

企業情報

従業員数 ※R7.10.1時点	33人（正社員25人、パート4人、嘱託4人）	勤務時間	8：00～17：00（休憩60分）
インターンシップ受入	不可	月平均所定外労働時間	6.8時間（昨年度実績）
高卒採用の求人数	R6：2人、R5：2人、R4：3人	有給取得平均日数	10.4日（昨年度実績）
所在地 （勤務地）	栗原市若柳大林新寺浦5-1	URL	http://www.katsunoseika.co.jp
研修制度	新入社員研修、食品安全に関する研修（ISO22000）	問合せ	0228-24-9580（担当：大場）