

かぶしがいしゃ ぎょうばしょうてん

株式会社 行場商店

昭和 35 年創業、みやぎの銀鮭や秋鮭など、鮭を専門に取り扱う食品メーカーです。主に地元で水揚げされた鮭を使ってフィレー（三枚おろし）や切身にし、安心・安全でおいしい製品を全国のスーパーなどへお届けするお仕事です。



26



我が社自慢の商品



南三陸の贅沢 「銀乃すけ」 プレミアムシリーズ

世界に先駆けて銀鮭養殖技術を確立した志津川湾で育てられた銀鮭のプレミアムブランド「銀乃すけ」を、2 週間手間かけて昔ながらの辛口の塩引きに仕上げた切身パック商品です。今年度は塩引きに加え西京味噌漬けにもチャレンジしています。



先輩社員の声

担当している業務

製品の箱詰めや機械のメンテナンスなど

入社を決めたきっかけ

釣りが好きで水産加工の会社に入ろうと決めていました。自分の作った製品が全国に届いて、いろいろな人が食べてくれていると思うと、とても嬉しく、やりがいを感じます。私の配属されている工場は、ほとんどオートメーション化されています。その中で、製造ラインが滞りなく稼働できるよう、全体のサポート作業や、機械の動作確認、メンテナンス作業を行っています。



入社 5 年目

入社後のイメージ

入社後

労働衛生や食品衛生などの基礎研修の受講。

入社2日目～

製造部門にて、先輩社員と一緒に簡単な作業から挑戦します。合わせて、1日の仕事の流れを覚えていただきます。

1年後～

製造に必要な記録をつけ、報告する業務を担当します。業務において必要な免許（フォークリフトなど）の取得や講習の受講など。将来的には生産ラインを任せられるような方になっていただきたいです。



我が社の強み

全国の養殖銀鮭の 85% が宮城県で生産されています。そのうちの 25% を弊社が取り扱っており、圧倒的なシェアを誇っております。正社員の平均年齢は 36 歳と若いスタッフが大勢います。製造ラインは様々な加工機械を使用しているため特別な技術は必要ありません。閑散期を使い、社員旅行や有休休暇の取得を推進し、産休・育休取得など、皆さんが働きやすい環境づくりに取り組んでいます。

高校生へメッセージ

まずは、初めてお仕事をするみなさんでも取り組みやすい業務を、先輩社員と一緒にいきます。分からないことは聞きやすい環境ですので、どんどん積極的に取り組んでほしいと思います。会社見学をしないと分からないことも多いので、まずはお気軽にお問い合わせください。



行場商店の皆さん

企業概要

〒986-0733
宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦 13

代表者：高橋正宜
設立年：1966 年
従業員数：87 名
電話番号：0226-46-3520
ホームページ：
<https://www.gyouba.co.jp/>