



企業・団体名	株式会社 高橋徳治商店		事業内容	水産加工食品の製造・販売		
連絡先	住所	〒 981-0505 東松島市大塩字緑ヶ丘4丁目3-16				
	Tel	0225-98-8385	8:00~17:00	Fax	0225-25-4609	担当者 総務部 高橋 利彰
支援可能対象団体	<b>【職場見学】</b> 特に制限なし <b>【就業体験】</b> 中学校			支援可能人数	<b>【職場見学】</b> 5~20名程度 <b>【就業体験】</b> 1名程度	
支援可能地区	東部教育事務所管内(石巻市, 東松島市, 女川町)			支援可能時期	<b>【職場見学】【就業体験】</b> 随時受入	
支援分野	<b>【職場見学】</b> 食育・食品関係(食品製造・販売・飲食店)に関すること 安心安全に関すること <b>【就業体験】</b> 食育・食品関係(食品製造・販売・飲食店)に関すること					
支援内容	<b>【職場見学】</b> 水産加工食品(主に練り製品)の製造過程(原料→加工→包装→出荷)を工場内に入り見学が可能です。見学時間は約60分。 <b>【就業体験】</b> 担当者からの全体説明を受けた後、製造担当者の指示に従い製造工の業務を体験できます。1日~3日間の日程をこなします。					
過去の支援例	<b>【職場見学】</b> 宮城県高等学校家庭科研究会・社会科見学(小学生)・ハローワーク会社見学会・人材派遣インテリジェンス会社見学・石巻地域若者サポートステーション・全国各地の生協組合員・その他 <b>【就業体験】</b> 石巻地域若者サポートステーションの就業体験(実績:1名/3日間/AMのみ)					
支援にあたり特記・注意事項	<b>【職場体験】</b> 異物混入の可能性がある持ち物・アクセサリは工場内には持ち込めません。 <b>【就業体験】</b> 危険な機械を扱う業務が多いため、安全に製造工業務を学べる単純作業中心となります。(・魚介類の下処理・不良品の選別・掃除など)					
業務の紹介やPR	●当社は1979年より合成添加物を一切使用しない水産加工食品を開発、そして国産原料にこだわる事で食の安全・安心を届け食の安全・安心な食品作りに誠実に取り組み、お客様より多くのご支持を頂き今年で創業109年を迎える事ができました。私たちの食品に対する想いが、食べただけでお客様に伝わる「語る食品」になることを目指します。 ●震災後、石巻市から東松島市に移転し、耐震性に優れ、LED照明・太陽光発電システム・上質な井戸水を使用した練り製品。また井戸水を活用した冷暖房システムを導入し、環境に配慮した工場が平成25年7月に完成する。 ●使用する製造機器や原料・製品などは徹底した細菌検査、温度管理、異物検査を行いお客様へとお届けられております。 ●原材料の仕込みから形成、加熱、急速冷凍までの一貫した設備で「揚げもの」「蒸しもの」「焼きもの」「生もの」「冷凍食品」などの様々な食品が製造可能です。 ●取引先との共同開発も積極的に行い、現在まで約200品目以上の水産加工食品を製造した実績があります。					
ホームページ	<a href="http://www.mamac.jp/">http://www.mamac.jp/</a>					