



わかめ、こんぶ、鮭、いくら等をメインとした水産食品メーカーです。スーパーでよく見かける塩蔵わかめから、コンビニエンスストアのお弁当商材、外食チェーンのメニュー商材まで、当社商品は幅広いシーンで多くの取引先様に扱っていただいています。食べた人に喜んでもらえる安心・安全な商品を目指し、厳しいチェック体制のもと製造に励んでいます。

08

株式会社 かわむら

企業概要

所在地：988-0531 宮城県気仙沼市唐桑町高石浜 125
 設立年：1974年
 従業員数：138名
 電話番号：0226-32-2114
 WEB：https://www.kawamura-2114.co.jp/



WEB

Step Up 入社後のイメージ

入社後



外部講習やOJTを通じて、基本的なビジネスマナー、安全衛生等を身につけてもらいます。

6ヶ月後



先輩社員や上司から指導を受けながら、基本的な商品知識、生産工程を取得してもらいます。わからないことは、先輩に何度でも確認します。

1年後



フォークリフト免許等の資格取得にチャレンジ！業務に必要な資格の取得は会社でもフォローします。資格取得で業務もステップアップします。

3年後



製造や原料、人員配置等についての業務をマスター。後輩の指導役を任せられる場面も出てきます。



千葉さん
(入社3年目)

相談しやすい環境が整っていると思い、入社を決めました。私は新卒で入社するにあたり、新しい環境や人間関係になじめるかどうか不安を感じていました。

そんな中、かわむらの会社見学を学校の先生から勧められました。実際に見学に来てみると、職場の雰囲気や和やかで、先輩方も気さくに話していただきました。私の質問にも真摯に答えてくださり、この会社なら安心して働けると感じて入社しました。



会社の業務内容

- 生産管理部 加工・製造
- 加工品部 加工
- 冷凍部 出荷・在庫管理
- 品質管理部 検査
- 営業部 商談・仕入
- 総務・経理部 事務

会社見学

●受入可／詳細(人数・日時等)は要相談

インターンシップ

●受入不可

★★★★おすすめポイント★★★★

三陸地域や水産業への貢献を強く感じられるところです。三陸地域わかめ生産者が減り、わかめの生産量も減少傾向にある中で、メーカーという立場から三陸地域の水産業の発展に尽くせるというのがポイントです！地元の産業に興味のある方はぜひ、当社に見学に来てみてください。