



工場直売所(ラウンジ)を併設しています



明るく清潔な製造設備

株式会社 ミヤカン

2015年操業開始の新工場

気仙沼で獲れる新鮮な魚(ツナ・さば・さんま・いわしなど)を活かした缶詰やレトルトパウチなどの水産加工品を製造し、気仙沼の魅力を全国に向け発信している会社です！その美味しさから高いリピート率を誇り、通販では全国からたくさん注文をいただいています♪

30

# 株式会社 ミヤカン

企業概要

所在地：988-0003 宮城県気仙沼市本浜町 2-102-1

設立年：2013年

従業員数：60名

電話番号：0226-22-1500

WEB：http://www.miyacan.co.jp/

Instagram：https://www.instagram.com/miyacan\_sanriku/



WEB



Instagram

## Step Up 入社後のイメージ

入社後

社会人としての基礎知識や製造作業における安全や衛生に関する研修を受講して頂きます。

1ヶ月後

各ポジションに配属。先輩社員から指導を受けながら技術を覚えてもらいます。

6ヶ月後

製造全体の流れを理解するため、複数のポジションをローテーションしながらひと通りの作業を経験してもらいます。

1年後

後輩が入社してくるので、良き相談相手となりながら「仕事を教える」事で技術への理解を更に深めてもらいます。

馬場 桜都さん  
(入社3年目)  
気仙沼向洋高校  
出身



先輩社員の声

高校での実習で、お客さまに缶詰を笑顔で買って頂いたときに充実感ややりがいを感じ、その経験を活かして気仙沼で貢献できる仕事に就きたいと考えていました。そして実際に工場を見学したとき、製品に対する安全や品質へのこだわりを知り、自分も食品の安全を守りながら健康的な食生活のサポートにも携われればと思い就職を決めました。今は主に缶詰製造の最重要な工程のひとつである殺菌工程を担当し、色々と勉強をしています。

### 会社の業務内容

- 製造部門  
水産缶詰・レトルトパウチ製品製造、原料調達
- 品質管理部門  
製品検査、衛生管理、商品開発
- 直販部門  
ECサイト運営、受発注対応
- 事務部門  
総務・経理・労務

### 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

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

### ★★★★ おすすめポイント ★★★★★

ミヤカンは気仙沼で80年近くの歴史を持つ水産加工会社で、皆さんの先輩方も多く働いています。2015年に再建された工場は作業がしやすいよう明るく清潔な環境を整備しています。入社後は、社員ひとりひとりが「ものづくりのプロフェッショナル」を目指せるよう、先輩方が丁寧に指導してくれますよ！

