

# 気仙沼パン工房株式会社



見学の受け入れ **あり**  
インターンシップ **あり**



設立/2002年 担当者/鈴木秀子  
所在地/宮城県気仙沼市長磯森 87-1  
電話/0226-48-5022  
従業員数/男性6名 女性6名  
平均年齢/男性52歳 女性50歳 全体51歳

## パン(クリームサンド)製造、配送、販売

気仙沼のソウルフードである「クリームサンド」の味を守りながら製造し、出来立ての商品を毎日地元の販売店(スーパー等)へ納品。また、北海道、東北、関東方面に出荷しています。たくさんの地域のお客様からご注文をいただいております。弊社の強みでもある自社配合のオリジナルクリーム(全13種類)、ふんわりしっとりのコッペパンが美味しさの秘密です。冷凍もでき、今は遠方の方からもお買い求めいただいております。

## 入社後の流れ



### 入社後



原材料の計算、計量、機械類の扱い方など、日々の仕事を進めながら習得します。

### 1年後



オーブンで焼成生地の状態を確認しながら焼成温度を調整して焼きます。もちろん先輩職人がサポートします。

### 3年後～



習得まで大変ですが経験を積むしかありません。習得出来たら次はクリームに挑戦。そして気仙沼のクリームサンドの味を守り、引き継いでいく一員に。

## CLOSE-UP

### 先輩社員の声



高橋祐太郎さん  
出身校: 東陵高校  
入社3年目

「クリームサンド」は、全国のファンによる口コミのおかげで今では北海道から沖縄まで全国的に親しまれる商品です。その製造現場に入社が決まったときは自分に来るのかと不安だらけでした。はじめは朝起きるのも緊張しましたが、整った設備の中で先輩たちに教えてもらい、安心して仕事ができるようになりました。今では自分たちの手作りの商品が全国のお客様に食べていただく素晴らしさを、誇りに思っています!

どんな会社?  
仕事の魅力・やりがいは?  
教えて!! センパイ!

## 福利厚生

給与 (月給)	大学院卒		
	大学卒		
	短大・専門卒		
	高卒	152,000円 (勤務時間: 6.5時間)	
休日	固定残業代		
	休日日数	1日/週	54日/年間
福利厚生	育休・産休	あり	取得実績
	社会保険	完備	実績なし

## 職場情報

年度	新卒採用者数	左記採用者のうち 離職した人数	定着率
2023年度	0人	0人	
2022年度	0人	0人	
2021年度	0人	0人	