

いわてで働こう!

有限会社コマツ商店



アプリを起動して
スマホをかざすと
動画が流れます。



骨まで食べられる魚を考案 家族が集まる食卓を支える



パック詰めを体験

■作業内容

結城 「ニシンの包装作業について、先輩スタッフさんに教えてもらいました。袋をしっかりときれいにしてプラスチック袋の空気を抜いて真空パックにする工程です」

■作業の感想

結城 「袋詰めのコツは、若干下を浮かせること。見栄えを良くするためには大切なことだと言っていました」

熊谷 「味は変わらないけど、見た目一つで売り上げが変わることもあるということです。なので、細かい所までどうきれいに見せるかに気を付けました」

結城 「工場内にはおいしそうなニシンの香りが漂って

て、幸せでした。ここで働けば新鮮な魚を食べるチャンスもあるかも!？」

■会社について

熊谷 「鮮度を保つための機械があったり、季節によって変化する湿度等に合わせ、品質向上に力を入れている会社です。新商品開発にも積極的に、チャレンジ精神にあふれる社風だなと思いました。この会社のおかげで、魚好きになる人も増えそう!」

結城 「出荷するのは首都圏が主だということですが、僕の近所のスーパーにも卸していると聞いて、身近に感じました」



成長の期待
される企業!

よしもとクリエイティブ・エージェンシー 岩手県住みます芸人

アンダーエイジの 突撃職場体験

この企画は岩手の注目企業を、3ヶ月に渡り毎月4社紹介するものです。



熊谷
由輔

結城
多聞

営業 ~~小松 広弥~~ アンダーエイジ
Under Age's Interview

企業概要

カツオのたたきの炙りやニシンの塩焼きなど、お魚総菜を提供する水産加工会社です。売れ筋は、120度以上の熱と圧力を長時間加えることで骨を柔らかくした「骨まで食べられるさかな」シリーズ。ニシンやサンマ、サバなど展開し、子どもから高齢者まで親しめる商品となっています。

やりがい

同社の目標は「どんな人でもおいしい魚を食べられるよう食卓を支えること」。そのために、現状に満足せず常に改善を行う姿勢が大事です。スタッフたちは「食卓を囲んで縁をつなぎたい」という思いで業務に励んでいます。

研修制度

魚を加工するにあたり、難しい専門技術は必要ありません。親身な先輩スタッフが慣れるまで丁寧に教えてくれます。

結城 最近、子どもの魚離れも問題になっていますが、これなら家族みんなで食べられますね。
小松さん 高齢の方や幼い子どもは、固い骨があるお魚を食べることができませんし、ニシンなど本当はおいしいのに骨が多くて嫌われてしまう魚もたくさんあります。でも、せつかく味が良いのにもつたいないですよ。弊社の商品は誰もが安心して口にすることができ、家で、ご家族みんなであたためたい食卓を囲んでいただき、より多くの方に

味わっていただけると嬉しいです。
熊谷 どういったところへ販売しているのでしょうか？
小松さん 生協やスーパー、産直などが主ですね。うちは炙りが得意なので、熱加工品を多く出しています。今課題となっているのは製造量をいかに増やすかということ。実は今日もいろいろ工夫してみましたが、うまくいきませんでした。でも失敗だと思ったら塩炊きのようになっている、新商品で出せるん



「おいしい魚をもっとおいしく」
悩みがあれば気軽に相談できる職場

こんな人材を
求めています。
正社員・パート両方を募集
中。作業内容は魚の加工・包装・出荷で、特に難しい作業はありません。特殊な技能も不要で、常識的な安全意識・衛生意識を持っていれば大丈夫です。

じゃないかというものができてびっくりです。失敗は成功のもとです。で、スタッフの皆さんもどんどんアイデアを提案してください。あるいは「腰が痛い」という悩みでもけっこうです。伝えていただければ改善等いたしますので、何でもお気軽にご相談ください。



Company DATA

創業 1988年
資本金 500万円
事業内容 水産物加工販売
(食品加工、惣菜製造販売)

有限会社 コマツ商店

(有)コマツ商店

〒029-2204
陸前高田市気仙町湊205
TEL.0192-54-3072

求人要項

- 職 種/現場作業員
魚介類を使用した食品加工と出荷にかかる作業全般
- 資 格/普通自動車免許(通勤用)
- 勤 務/8:00~17:00
- 給 与/130,515~135,600円
- 休 日/日他(週休2日制)
- 待 遇/社会保険完備、交通費支給、マイカー通勤可 試用期間3ヶ月有り
- 応 募/まずはお気軽にご連絡ください

有限会社コマツ商店

子どもも大人も 満足できるお魚そうざい



販売責任者 小松 光哉

代表あいさつ

弊社では、三陸産の新鮮な海の幸を手軽に皆様に味わっていただきたいという思いから様々な商品を陸前高田市内にあります直売店、そして通信販売にてご提供させていただいております。

独自の製法にこだわり、全社員一丸となつて商品開発に取り組み、よりおいしいものをつくり、真心とともに皆様へお届けいたします。おいしさを皆様の食卓へ。皆様に三陸の魅力を存分に味わっていただけるようにこれからも努力していく所存ですので、これからも皆様より一層のご支援、ご愛顧のほどお願い申し上げます。

事業内容

水産物加工販売(食品加工、惣菜製造販売)

[冷凍品] 冷凍鮭フィレ、冷凍カツオフィレ、冷凍タラフィレ、骨まで食べられる煮魚、焼き魚など
[鮮魚品] 生カツオたたき、生鮭フィレ、生タラフィレ

商品紹介



生カツオのたたきセット(特製タレ付き)

朝水揚げされたカツオをすぐに高温で炙り、その日のうちに出荷いたします。プリプリとした食感と口の中に入れた瞬間の香ばしい香りを甘めの特製タレと一緒にご賞味ください。



三陸産サンマ詰め合わせ

三陸沖で獲れたサンマを、新鮮なままお届けします。素材や品質を生かしてお刺身や塩焼きに、また生姜煮やつみれ汁など、色々な調理方法でお楽しみいただけます。



骨まで食べられるさかなセット

素材本来の味を堪能していただくために、骨まで軟らかく加工し、骨を気にすることなく食べられます。骨まで食べられるので子どもから大人まで多くの皆様にお届けできます。



炙りシリーズセット

魚市場に水揚げされたカツオを厳選に厳選を重ね、脂ののったおいしいカツオだけを仕入れ、すぐに-50℃の冷凍庫で凍結し、鮮度を保持します。鮮度保持したかつおと、旨みが詰まったプリを独自の技法により炙りました。コマツ商店オリジナルのタレを使用させていただくとさらにおいしくいただけます。



骨まで食べられるさかな&炙りシリーズセット

にしん塩焼き、さばの味噌煮、冷凍カツオのたたきなど骨まで食べられる商品です。



海の匠膳(ふりかけ)セット

しそわかめふりかけや鮭・昆布・ちりめんふりかけなど、海の恵みをふんだんに使ったふりかけです。