

いわてで働こう!

株式会社武蔵野フーズ



アプリを起動して
スマホをかざすと
動画が流れます。



常識を変える**変態***募集中! 個性的な提案で社会を驚かせよう

※常識にとらわれない斬新な発想ができる人のこと。世間と違う視点で物事を見ることができる人は武蔵野フーズへ!

包装作業を体験

■作業内容

熊谷 「機械で冷凍されて出てきたホタテの霜を、風が出る銃みたいなやつで吹き飛ばす作業をしました。ゆっくりにやったら、機械から次々ホタテが出てきちゃって焦りました!」

結城 「僕は相方が頑張ったきれいにしたホタテをのんびり並べてました。つまみ食いしないように気を引き締めて!」

■作業の感想

結城 「武蔵野フーズさんも衛生面しっかりしてて手もよく洗うから、こういう食品加工会社で働く人はインフルエンザにもかかりにくいつて聞いて納得しました。」

仕事をしながら自分の健康も守って二石二鳥ですね!」

熊谷 「ベトナムから来ている研修生の方もいたのですが、日本語上手で優しく教えてくれるので、すぐに作業を覚えることができます。国籍・年齢層も幅広くて、居心地良く働ける環境です!」

■現場の雰囲気

熊谷 「とにかく社長さんのキャラが濃い!大阪・堺出身ということ、息をするようにボケたりつつこんだりする方です。僕もお腹抱えて笑っちゃって。こんなおもしろい方とお仕事ができるっていいなあ!」

結城 「岩手では貴重な関西のノリですよ。一緒に働くスタッフさんは真面目な方が多くて、良いバランスだなと!」



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

代表取締役社長

武蔵野 和三
専務
熊谷 照美

アンダーエイジ
Under Age's Interview

事業内容

回転寿司のネタ加工をはじめ、水産物や食料品の加工・販売、水産物・食料品の輸出入などを行う会社です。岩手のほか、東京・大阪・北海道に営業所を構えています。

企業理念

理念として掲げるのは、品質向上・環境保護・社会貢献の3項目です。安心・安全でおいしい商品の製造を追求するとともに、なるべく包装資材を削減するよう尽力。「食」を通して地域・社会に貢献し、社員の幸福な生活のために発展し続けます。

やりがい

陸前高田市の海産物を全国に届けるという意味でも、やりがいを感じることができます。会議も堅苦しさがなく和やかな雰囲気なので、何気ない会話から新しいアイデアも生まれやすいです。

熊谷専務

社長はバイタリティーが「うわーなんだこれ」と腰を抜かすような、インパクトのある提案ができれば私も嬉しいです。

社長はバイタリティー

熊谷

話題性のあるものはSNSですすぐ広まりますからね！スタッフの方も、自分たちが携わった商品の反響が大きいとモチベーションも上がるのではないのでしょうか。

結城

「食」って人が生きるのに不可欠ですもんね。

武蔵野社長 ただ、世の中ほとんど変わっていくじゃないですか。だからそれに合わせて商品を展開していかなければなりません。回転寿司のネタって、今おもしろいものがたくさん出ていますよね。食べる人が「うわーなんだこれ」と腰を抜かすような、インパクトのある提案ができれば私も嬉しいです。



アーティスト肌にはびったり!?
関西人の社長と漫才し放題

こんな人材を
求めています。

とにかく求めるのは社長の
ような**変態**です！独創的な
アイデアで社会を変えたいと
いうユニークな方を求めています。

※常識にとられない斬新な発想ができる人のこと。世間と違う視点で物事を見ることができ、
できる人は武蔵野フーズへ！

熊谷専務 もちろん現場で作業をする方たちも、自分たちがつくっているものが話題になれば誇らしいと思いますし、社長の発想力には敵いませんが私たちも何かアイデアがあれば自由に発言することができます。スタッフの何気ない一言がヒントになるといいうこともあるかもしれませんね。



Company DATA

創業 1989年
資本金 1,000万円
代表者 代表取締役社長 武蔵野 和三
主要事業内容 各種寿司ネタ(主にスライスや巻芯)の加工

株式会社 武蔵野フーズ
Musashino Foods Co., Ltd.

(株)武蔵野フーズ

〒029-2204
陸前高田市気仙町字双六74-1
TEL.0192-55-5355

求人要項

- 職 種 / 水産加工技術職、加工職 水産加工に興味のある方
- 勤務地 / 岩手県陸前高田市気仙町字双六74番地1
- 勤 務 / 8時30分～17時(休憩80分 ※昼1時間/午後20分) 残業有り(早出出勤有)
- 給 与 / 150,000～200,000円
- 休 日 / 週休2日(会社カレンダーで指定) 夏期、年末年始休暇あり 年次有給休暇(入社後6ヶ月10日その後、労基法の通り)
- 待 遇 / 社会保険完備、雇用保険、労災 諸手当(時間外、役職、通勤、精皆勤)
- 応 募 / 履歴書提出(郵送可)、面接(随時) 応募に関するお問い合わせは、弊社総務部人事担当までご連絡下さい。☎0192-55-5355

株式会社武蔵野フーズ

品質向上・環境保護・社会貢献を
実現しています

代表取締役社長 武蔵野 和三

■ 企業理念

品質向上…「安心・安全・おいしい」製品の製造・供給を追求し、社員一同、日々精進します。
環境保護…環境保護活動に積極的に参加します。
社会貢献…「食」を通して地域社会に貢献し、会社の発展や社員の幸福な生活のために日々精進します。

■ 代表あいさつ

当社は平成3年の創業以来お得意様各位のお引き立てにより順調に操業を続けさせていただき心から厚く御礼申し上げます。

平成23年3月11日の東日本大震災により本社、陸前高田工場が被災全壊致しましたが、此の度、岩手工場が完成し、活動拠点を岩手県陸前高田市とし被災地に根付き震災復興を目標に邁進する所存で御座います。

岩手工場では、本来の寿司ネタを焼く、蒸すといった機械を取り揃え、また、冷凍方法に関しても3Dトンネルフリーザー、超低温保管庫、包装設備（マルチパック包装機）を設置しまして、水産加工食品に関する顧客各位の様々なニーズにお応えできるよう、より一層努力を重ねてまいります。

今後とも末長くご指導・ご愛顧頂きますようお願い申し上げます。

事業内容

水産物、食料品の加工・販売／水産物、食料品の輸入・輸出とそれに付帯する一切の事業／寿司ネタ加工全般

商品紹介

当社製品の
利点

- 必要な分だけ解凍できますので、生ごみが出ません。
- 水揚げ状況に左右されない為、安定供給できます。
- 人件費コスト削減に繋がります。
- 準備する数量を明確に管理できます。
- 繁忙期の人手不足の解消にお役立てできます。

【刺身盛り合わせ各種】

アワビ殻盛／ウニ／ホタテ貝盛／マグロスライスカセット／トラウトスライスカセット／タイスライスカセット

【産地直送空輸 生サーモン】

トラウトサーモンスライス／トラウトロイン／トラウトサーモン ハラススライス

【工場HACCP認定商品】

甘えび尾付きムキ／甘えびグルムキ／アルゼンチンエビ開き

【三陸産】

真鱈スライス／炙りサンマフィレ／金華メサバフィレ

【寿司ネタ】

タコスライス／ホタテ開き

【巻芯】

海鮮巻芯／太巻芯／焼いわし

【海鮮丼、寿司ネタセット】

海鮮丼セット／手巻き寿司セット／寿司ネタセット



営業所紹介

岩手営業所

陸前高田市気仙町字双六74-1

☎0192-55-5355

東京営業所

東京都中央区築地6-8-10 小柴ビル3F

☎03-3543-9185

大阪営業所

大阪市平野区加美南3-7-25 グレース加美307

☎06-6796-6125

北海道営業所

北海道旭川市秋月二条2-6-8-305

☎090-3897-2535