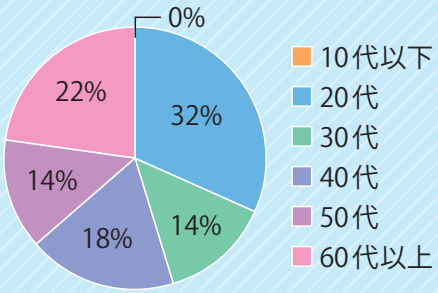
製　造　業

株式会社 井戸商店

事業内容

業務用いかカット素材（いか切身、イカリング、いか短冊など）の製造・販売

従業員数	22 名	
年　齢　層	10 代以下	0 名
	20 代	7 名
	30 代	3 名
	40 代	4 名
	50 代	3 名
	60 代以上	5 名



平均勤続年数	9.1 年
年　間　休　日	110 日
月平均時間外労働時間	6 時間
育児休暇取得実績	有

働きやすい職場作りのために工夫していること

・会社の風土醸成（誠実、創意工夫、仕事は楽しく）
・人事評価制度の取組み（目標を明確にしてモチベーションを上げる）
・ハラスメント防止の取組み

入社から 10 年後の会社での立場等
（役職、部下の人数、給与、技術の熟練度合など）

部署によって異なりますが、以下に具体例を挙げます。

製造部：チームリーダーとして、数名の部下を管理・育成します。生産管理・品質管理、および、カイゼン活動の中心メンバーとなります。
営業部：主任クラスで、１～２名の部下の管理者です。お客様に対しては、御用聞き･売り込みから、取組み提案できるレベルになっています。

従業員に求める力・特徴

・前向きに何でもやってみようという「素直」
・未知のことにも果敢に挑戦する「情熱」
・自分の力で考えられる「素頭」

先輩社員の方に聞きました！

Q 会社に入社したきっかけはなんですか？

A 父が調理師で元々食べることが大好きでした。三陸釜石といえば海産物と小さな頃から考えていたのが今の会社で働くきっかけになりました。

Q 仕事を行ううえで心がけていることはなんですか？

A 社内、社外の人とコミュニケーションをとることを毎日心がけてます。

Q 仕事を行うなかで、楽しい時や嬉しい時はどんな時ですか？

A お客様と学校給食の入札で落札するために価格の設定をするときは楽しさを感じます。
そして落札したときは充実感とうれしさを感じます。

Q 会社の自慢を3つ教えてください。

A
- 有休を取得しやすい
- 昇給制度がある
- 先輩や上司の方と話しやすい

Q 仕事の１日のスケジュールを教えてください

朝
- 必要資材発注
- メールチェック
- サンプル準備

午前
- 品温チェック
- サンプル準備

午後
- サンプル出荷
- 製品出荷
- 品温チェック

夕方
- 細菌検査

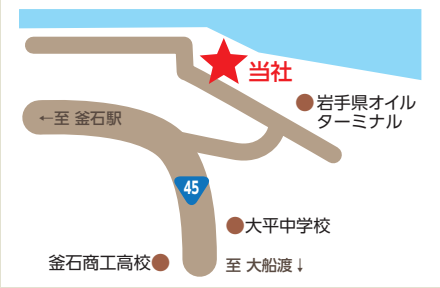
随時
- 電話応対
- 学校給食見積もり
- 規格書作成
- クレーム対応

代表の方に聞きました！

Q. これから就職・進学する皆さまへ企業 PR 等メッセージをお願いします。

創業 50 余年、イカに特化した水産食品加工業を営んでいます。
社員 20 数名、平均年齢 38 歳と、若者が多い、小さな会社です。
だからこそ、いろいろな仕事を経験することで、能力やスキルをつけるチャンスがあります。

i Do. CHALLENGER & COMPANY　いか工房 井戸商店

◆基本情報

所在地	〒 026−0002　釜石市大平町 4−1−26
設　立	昭和 43 年
ＴＥＬ	0193 − 22 − 5561
ＦＡＸ	0193 − 22 − 0588
Ｈ　Ｐ	http://www.maru-hei.co.jp/